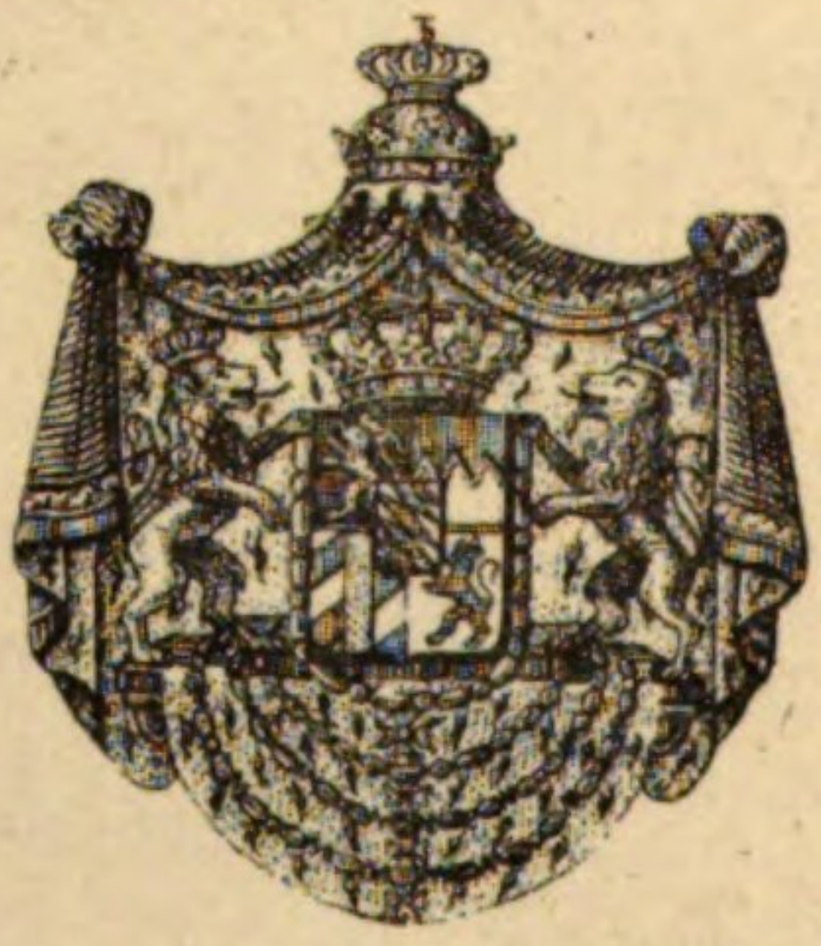
Decon
827-4 Fiemll



BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

<36635567460019

<36635567460019

Bayer. Staatsbibliothek

Die

Landwirthschaft

des

österreichischen Kaiserthums.

Von

Franz Ritter von Heintl,

Herrn und Landstand in Österreich und in Steyermark; Herrn der Herrschaften Nexing, Raspach und Würnitz; Doktor der sämmtlichen Rechte und der politischen Wissenschaften; Dekan der k. k. juridischen Fakultät an der Wiener Universität; wirklichem Mitgliede und Ausschusse der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft zu Wien; wirklichem Mitgliede der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in der Steyermark, und der k. k. auch ständischen Gesellschaft des Ackerbaues und der Künste in Kärnthen; korrespondirendem Mitgliede der k. k. Gesellschaft des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde in Mähren und Schlesien; des landwirthschaftlichen Vereins im Königreiche Bayern, und der russisch-kaiserl. freyen ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg; Ehrenmitgliede der k. k. patriotisch-ökonomischen Gesellschaft im Königreiche Böhmen; der ökonomischen Gesellschaft im Königreiche Sachsen, und der Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues zu Philadelphia in Nordamerika ꝛc.

Vierter Theil.

Wien, 1821.

Auf Kosten des Verfassers.

Der

Weinbau

des

österreichischen Kaiserthums.

Zugleich

Anleitung

die Rebenkultur nützlich zu betreiben, zu erweitern und zu veredeln.

Von

Franz Ritter von Heintl,

Herrn und Landstand in Österreich und in Steyermark; Herrn der Herrschaften Rexing, Raspach und Würnitz; Doktor der sämmtlichen Rechte und der politischen Wissenschaften; Dekan der k. k. juridischen Fakultät an der Wiener Universität; wirklichem Mitgliede und Ausschusse der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft zu Wien; wirklichem Mitgliede der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in der Steyermark, und der k. k. auch ständischen Gesellschaft des Ackerbaues und der Künste in Kärnthen; korrespondirendem Mitgliede der k. k. Gesellschaft des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde in Mähren und Schlesien; des landwirthschaftlichen Vereins im Königreiche Bayern, und der russisch-kaiserl. freyen ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg; Ehrenmitgliede der k. k. patriotisch-ökonomischen Gesellschaft im Königreiche Böhmen; der ökonomischen Gesellschaft im Königreiche Sachsen, und der Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues zu Philadelphia in Nordamerika ꝛc.

Erster Band.

Wien, 1821.

Auf Kosten des Verfassers.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Vorrede.

In dem österreichischen Kaiserstaate wird ein sehr ausgebreiteter Weinbau betrieben. Er nähret Millionen Staatseinwohner, versieht das ganze Kaiserreich mit dem Bedarf an kostbaren, geistigen Getränken, und ist zugleich einer der wichtigsten Zweige des Aktiv-Handels mit dem Auslande. Er steht nur dem Ackerbau in der Wichtigkeit nach: und es gebühret ihm, unter den Quellen des österreichischen National-Reichthums, ein sehr vorzüglicher Rang.

Kein Volk in der Welt erzeugt so viele, zugleich so gesunde, geistreiche und berühmte Weine, wie die österreichische Monarchie: und doch ist mir noch kein literarisches Werk zu Gesicht gekommen, welches die Darstellung des Weinbaues des gesammten Kaiserthums versucht hätte. Dieß hat mir immer eine sehr wesentliche Lücke in der Geschichte der Weltkultur überhaupt, und in der ökonomischen Literatur insbesondere zu seyn geschienen.

*

Auch im Allgemeinen ist über den Weinbau noch viel weniger, als über den Feldbau geschrieben worden. Es setzet die Rebenkultur sehr mannigfaltige Kenntnisse voraus, welche nur im Weingarten zur vollständigen Ausbildung gelangen können.

Meine Güter liegen mitten im Weinlande von Niederösterreich. Ich selbst habe weitläufige Rebenpflanzungen zu Stande gebracht, auf einem Berge, welchen alte, erfahrene Winzer dazu nicht geeignet hielten. Es prangen hier die schönsten Weingärten der Umgegend, deren Weine sich durch Wohlgeschmack, Geist und Haltbarkeit auszeichnen, und sehr gesucht sind. Zu meiner eigenen Belehrung, und zur Aufklärung lange eingewurzelter Vorurtheile, habe ich Versuche angestellt, Erfahrungen gesammelt, gut gelungene Beyspiele aufgestellt; wodurch ich das Zutrauen des benachbarten Landvolkes erworben habe, welches in der Nachahmung meiner Anlagen seitdem viele öde Grundstücke in die reichsten Rebenpflanzungen umgestaltet hat.

Es kann wieder eine lange Reihe von Jahren vergehen, bis ein landwirthschaftlicher Schriftsteller abermahls in solchen Verhältnissen lebet. Darum habe ich mich entschlossen, unsern Weinbau zu beschreiben, und damit die Belehrung zu verbinden,

wo und wie die Rebenkultur nützlich betrieben, erweitert und veredelt werden könne.

Jene, welche über meine Ausarbeitung das Urtheil fällen, mögen dabey nicht vergessen, daß es auf einer noch unausgebauten Straße viel mühsamer fort zu kommen ist: und daß meine Zeit mannigfaltigen Berufsgeschäften vorzüglich angehöret.

Das Ganze wird in zwey Bänden und in fünf Abtheilungen vorgetragen werden.

Erste Abtheilung. Die Geschichte des Weinbaues, vorzüglich in Bezug auf Europa und auf den österreichischen Kaiserstaat.

Zweyte Abtheilung. Naturgeschichte, Botanik und Physiologie des Weinstockes.

Dritte Abtheilung. Die Kultur der Reben mit allen dabey vorkommenden Verrichtungen.

Vierte Abtheilung. Die vielfältigen Benützungen der Trauben und ihres Saftes.

Fünfte Abtheilung. Die Gebäude und derselben Einrichtung, welche der Weinbau fordert.

Die ersten drey Abtheilungen sind der Inhalt dieses Bandes. Die zwey letzten Abtheilungen werden den zweyten Band ausmachen.

Für die Besitzer der drey Theile meiner Land-

wirthschaft des österreichischen Kaiserthums ist dieses Buch der vierte Theil. Für die andern Leser bildet es ein selbstständiges Werk. Darum ist ein zweyfaches Titelblatt beygefügt.

Indem ich hiemit dieses Kind meiner Erhohlungsstunden in die Welt schicke, habe ich demselben einen recht herzlichen Gruß an Alle, welchen dasselbe begegnen wird, mitgegeben. Möge es eine gute Aufnahme finden! Möge Niemand die Zeit bereuen, welche er auf das Durchlesen verwendet! Möge es meinem geliebten Vaterlande, und der gesammten Menschheit so nützlich werden, als ich es beabsichtiget habe.

Geschrieben in meinem Schlosse zu Würnitz, in Nieder-Österreich, den 3. Dezember 1820.

Franz Ritter von Heintl.

Inhalts-Anzeige.

Erste Abtheilung.

Geschichte des Weinbaues.

Erstes Hauptstück. Seite

Älteste Geschichte desselben . . . . . 1 — 3

In Asien §. 1—5. In Afrika §. 6. In Europa §. 7. Bey einigen einzelnen Völkern §. 8.

Zweytes Hauptstück.

Neuere Geschichte des Weinbaues . . . 4 — 29

In Europa §. 9. Insbesondere in Italien und bey den Römern §. 10—13. In Gallien §. 14. In den römischen Provinzen §. 15 und 16. In Deutschland §. 17, 18 und 19. In dem österreichischen Kaiserthume §. 20 u. 21. Einfluß der Aufklärung und des Alkorans auf die Rebenkultur §. 22 u. 23. Veränderte Güte der Weine §. 24. Die heutigen, vorzüglichsten, europäischen Weinländer §. 25. Insbesondere die österr. Monarchie §. 26. Der Weinbau in Tyrol §. 27; in Krain §. 28; in Italien, Görz, Gradiska und im Littorale §. 29; in Böhmen §. 30—34; in Mähren §. 35—38; in Steyermark §. 39; in Siebenbürgen §. 40; in den Militärgränzen §. 41; in Ungarn: hier vorzüglich folgende Komitate: das Zempliner §. 42 bis 48; das Preßburger §. 49; das Ödenburger §. 50; das Wieselburger §. 51; das Eisenburger §. 52; das Spalader §. 53; das Neutraer §. 54; das Neograder §. 55; das Raaber §. 56; das Komorner §. 57; das Graner, Sohler, Stuhlweis-

Seite

senburger und das Tollnaer §. 58; das Baranyer §. 59; das Schimegher §. 60: das Pesther, das Abaujwarer und das Borschoder §. 61; das Biharer §. 62; das Arader §. 63; das Bannat und das Heweſcher Komitat §. 64. Nieder-Österreich unter der Enns in allen vier Landesvierteln. Die vorzüglichſten Weine dieſes Landes. Gebirgs-, Donau- und Landweine §. 65—76. Einige allgemeine Bemerkungen §. 77—79.

Drittes Hauptſtück.

Das übliche Flächen- und Raummaß beym Weinbau in den öſterreichiſchen Erbſtaaten . . . . . 30 — 52

Das geſetzliche, und die davon abweichenden alten Maße §. 80 — 92. Der Bau guter Fäſſer, Bottiche und anderer Weingeſchirre; Erforderniſſe dazu, und Eigenſchaften derſelben §. 102 — 124. Die Lagerbäume, Ganter, Sättel, Pratzen und Unterlagen §. 125, 126 u. 127. Das Einrichten der Fäſſer im Keller §. 128 u. 129. Das Zimentiren und Haimen der Maße und der Geſchirre: die Viſier oder der Haimſtab §. 93 — 101. Vorſchriften und Vorſichten bey dem Gebrauche derſelben, §. 130 — 141.

Viertes Hauptſtück.

Die Menge der in dem öſterreichiſchen Kaiſerſtaate jährlich erzeugten Weine 53 — 60

Sie kann nur annäherungsweiſe erhoben werden §. 142. Verſchiedene Annahmen darüber §. 143 — 146. Erhebungen aus dem wahrſcheinlichen Bedarf der inländiſchen Verzehrung und zum Ausfuhrhandel §. 147 — 155.

Fünftes Hauptſtück.

Der Flächeninhalt des Bodens, welcher in den öſterreichiſchen Erbſtaaten der Rebenkultur gewidmet iſt . . . . . 61 — 68

Seite

Nach verschiedenen Annahmen, dann aus dem Vergleiche mit dem Bedarfe und dem jährlichen Ertrage des Bodens §. 156 — 174.

Sechstes Hauptstück.

Geldwerth der jährlichen Weinerzeugung 69— 74
Schwierigkeit, den jährlichen Weinertrag in einer Geldsumme auszusprechen §. 175. Annäherungsweise Berechnung aus dem Preisdurchschnitte mehrerer Jahre §. 176 — 178. Wichtigkeit des Weinbaues in dem österreichischen Kaiserreiche §. 179 — 181.

Siebentes Hauptstück.

Von den Bergordnungen . . . . . 75— 86
Die älteste Bergordnung in Österreich §. 182 u. 183. Schwierigkeit, die Arbeiten, die Arbeitstunden und den Lohn durch Gesetze zu bestimmen §. 184 — 186. Die Konkurrenz der Arbeiter, und Lokal-Bergordnungen der einzelnen Orte führen sicherer zum Ziele §. 187 u. 188. Einige allgemeine Bemerkungen über die Lokal-Bergordnungen §. 189. Meine Einrichtungen §. 190 u. 191.

Achtes Hauptstück.

Die Gesetze, welche das Aufkommen des Weinbaues längere Zeit aufgehalten haben . . . . . 87—103
Schwierigkeit, die Unternehmungen des Landwirthes in der Kultur einzelner Grundstücke durch allgemeine Gesetze zu leiten §. 192 — 194. Gesetze, welche mittelbar oder unmittelbar die Ausbreitung des Weinbaues beschränkten, und zwar: bey den Römern; in Portugall, in Frankreich und in Österreich §. 195 — 215. Erste Freygabe der Rebenkultur in den österreichischen Erbstaaten durch Kaiser Joseph II. §. 216. Die weisen und wohlthätigen Gesetze Kaisers Franz I., durch welche der Weinbau

Seite

der österreichischen Monarchie in die schönste Blüthe getreten ist §. 217 — 219. Einige allgemeine Bemerkungen §. 220 — 222.

Zweyte Abtheilung. 104

Naturgeschichte, Botanik und Physiologie des Weinstockes.

Erstes Hauptstück.

Die wesentlichen Bestandtheile des Weinstockes werden aufgezählt §. 224 — 227 105

Zweytes Hauptstück.

Die Oberhaut und die Rinde §. 228 — 231 . 106—107

Drittes Hauptstück.

Die Wurzeln, ihre Verschiedenheit, Beschaffenheit, Bestimmung und Behandlung §. 232 — 242 . . . . . 108—114

Viertes Hauptstück.

Der Stock, der Stamm, die Äste und Zweige §. 243 — 249 . . . . . 115—118

Fünftes Hauptstück.

Die Augen, Gabeln und Blätter §. 250—264 119—127

Sechstes Hauptstück.

Die Blüthen und die Trauben §. 265—269 128—132

Siebentes Hauptstück.

Die Safthaut, der Splint, das Holz und das Mark §. 271 — 281 . . . . . 133—137

Seite

Achtes Hauptstück.

Die flüssigen Theile des Weinstockes . 138—157
Ihre Verschiedenheit §. 282 u. 283. Das Athmen §. 284. Das Einsaugen und Ausdünsten §. 285 — 290; und das Thränen des Weinstockes §. 291 — 295. Vorschläge zur Verhinderung des Thränens §. 296. Das Schneiden der Reben im Herbste; desselben Unanwendbarkeit im Allgemeinen §. 297. Der Ringel-, Frucht-, oder Kreisschnitt; Bedenken und Schwierigkeiten bey seiner Anwendung im Großen §. 298 — 312. Die Umstaltung der Säfte §. 313.

Neuntes Hauptstück.

Beschädigungen und Krankheiten des Weinstockes . . . . . 158—167
Vorbeugungs- und Hülfsmittel §. 314 — 334. Das Reifheitzen §. 335 — 339. Das Waschen der bereiften Gewächse §. 340. Wichtigkeit des Sturmes und der Ungewitter im Haushalte der Natur §. 341 u. 342.

Zehntes Hauptstück.

Die verschiedenen Rebenarten, welche in dem österreichischen Kaiserthume im Großen gepflanzet werden §. 343 — 354 . 168—189
Die Verwirrung in den vielerley Benennungen der nähmlichen Reben ist uralt. Wie sie, nach meiner Meinung, durch die Rebschulen endlich behoben, alle Rebenarten zur Beförderung der Rebenkultur gehörig klassifizirt werden könnten §. 355 — 359. Meine Einladung zur Erweiterung solcher Rebschulen in dieser Tendenz §. 360. Die Rebschulen zu Nexing und Würnitz §. 361 — 365. Die Rebschule des pomologischen Vereins der k. k. Gesellschaft des Ackerbaus, der Natur- und Landeskunde in Mähren und Schlesien auf dem Franzensberge zu Brünn §. 366. Die Rebensammlung des k. k. Hrn. Hofraths und Kämmerers Demetrius v. Görög §. 367. Einige

Seite

Bemerkungen, welche auf diesen Gegenstand Bezug haben §. 368 — 371.

Dritte Abtheilung.

Die Kultur der Reben §. 572. 190

Erstes Hauptstück.

Die Kosten- und Ertrags-Berechnung der Rebenpflanzungen . . . . . 191—194

Wichtigkeit derselben, und was dabey in Anschlag zu bringen sey §. 376—381.

Zweytes Hauptstück.

Die Wahl des Weinlandes §. 382 195

Drittes Hauptstück.

Das Klima . . . . . 196—203

Wichtigkeit desselben §. 383 u. 384. Die Rebenkultur ist nicht sowohl auf einen besondern Erdkreis, als vielmehr auf das Lokal-Klima eingeschränket, welches unter der nähmlichen Zone verschieden und veränderlich ist §. 385 — 392. Erfordernisse eines, dem Weinbaue günstigen Lokal-Klima §. 393 — 396.

Viertes Hauptstück.

Die Lage und Beschaffenheit des Bodens . . . . . 204—211

Vortheile und Nachtheile der verschiedenen Lage, nach der Verschiedenheit der Gegenden, werden erwogen §. 397 — 406. Erfordernisse zu einem gut geeigneten Boden in seiner Oberfläche und ersten Unterlage §. 407 — 412.

Fünftes Hauptstück.

Die nützlichen und schädlichen Umgebungen, die Nachbarschaft des Weingartens und der Weinstöcke . . . . . 212—224

Seite

Derselben Vortheile und Nachtheile werden einzeln vorgetragen §. 413 — 436. Die günstige Nachbarschaft für unser Klima §. 436.

Sechstes Hauptstück.

Die Auswahl der Reben . . . . . 225—235
Welche Rebenarten sind, nach der verschiedenen Bestimmung einer neuen Anpflanzung, zu wählen? wöher zu beziehen? und was ist dabey zu beobachten §. 437 — 440. Warum es rathsam ist, dazu nicht blos eine, wenn auch die beste Art zu wählen; sondern nützlicher mehrere Arten neben einander zu pflanzen §. 441 — 450. Die Rebenarten in meinen Weingärten §. 451.

Siebentes Hauptstück.

Die Werkzeuge und Geräthschaften, welche bey der Rebenkultur im Gebrauche sind . . . . . 236—244
Ihre Bereitung und Anwendung §. 452 — 473.

Achtes Hauptstück.

Die Anlegung eines neuen Weingartens §. 474 — 475 245

Neuntes Hauptstück.

Die Herrichtung des Bodens dazu §. 476 — 494 . . . . . 246—254

Zehntes Hauptstück.

Die Erzeugung und Erziehung der Setzlinge . . . . . 255—287
Aus Samen §. 495 — 502. Durch Wurzeltriebe §. 503. Durch einzelne Augen §. 504. In Rebschulen, durch Stückchen gesunder Reben §. 505, und durch ganze, unbewurzelte Reben §. 506 u. 507. Durch Bögen und Ableger, die man gleichfalls in Körben und Blumengeschirren zügeln kann §. 508 — 512.

Seite

Durch Loser §. 513. Durch Setz- und Sturzreben. Wie diese vorbereitet und in der Sturzgrube gewartet werden § 514—523. Durch Absenker in die Schar, in die Balken und in den Vorschlag §. 524 —545. Durch Versetzen älterer Stöcke §. 546—548. Das Verfahren und die Erfordernisse sind bey jeder einzelnen Art der Setzlinge angegeben.

Eilftes Hauptstück.

Die Anpflanzung des Neusatzes . . . . 288—298

Das Verfahren beym Aussetzen der Reben, und die erforderliche günstige Witterung wird beschrieben §. 549 — 558. Welche Plätze vorzüglich den verschieden gearteten Setzlingen zuzuwenden seyen §. 559 und 560. Meine Versuche über die Fortpflanzung unbewurzelter Reben §. 561 — 568. Das Vorurtheil, daß die Anpflanzung im abnehmenden oder im neuen Monde keine fruchtbringende Weingärten bringe, wird aus der Erfahrung widerlegt §. 569.

Zwölftes Hauptstück.

Die Pflege des Neusatzes . . . . . 299—309

Das dabey übliche Verfahren bey Hochreben und bey Zwergstöcken wird beschrieben §. 570—592.

Dreyzehntes Hauptstück.

Erziehung der Weinstöcke in verschiedenen Formen und Verzierungen . . . . 310—317

Der Weinstock kann in verschiedene Formen gezogen werden: das Verfahren dabey und der Nutzen §. 593—609.

Vierzehntes Hauptstück.

Die Veredlung der Reben . . . . . 318—325

Erfordernisse und Verfahren §. 610—632.

Fünfzehntes Hauptstück.

Die jährlichen Arbeiten im Weingarten 326—327

Die einzelnen Aufzählungen derselben §. 633—635.

Seite

Sechzehntes Hauptstück.

Das Zu- und Aufdecken der Weinstöcke . 328—332
Verfahren dabey. Vortheile und Nachtheile desselben §. 636—646.

Siebenzehntes Hauptstück.

Das Schneiden der Reben. Das Auf- und Abraumen der Thauwurzeln . . . 333—343
Wichtigkeit des Schnittes §. 647. Die Grundsätze, auf welchen derselbe beruht; das Verfahren dabey, und bey dem Abraumen der Thauwurzeln nach Verschiedenheit der Umstände §. 648—663.

Achtzehntes Hauptstück.

Das Hauen, Scheren und Ausrechen der Weingärten, dann das Steckeneinschlagen . . . . . 344—350
Wann und wie jede dieser Arbeiten nützlich vorgenommen werde §. 664—680.

Neunzehntes Hauptstück.

Das Jäten, Abgipfeln, Aus- und Abblatten . . . . . 351—357
Wann und wie dasselbe vorzunehmen sey §. 681—691.

Zwanzigstes Hauptstück.

Das Heften, Nachbinden und Aufbinden der Reben . . . . . 358—361
Das Verfahren dabey wird beschrieben §. 699—706.

Ein und zwanzigstes Hauptstück.

Das Bandelreißen und Steckenziehen . 362—364
Wie dieß vollzogen werde §. 707—713.

Zwey und zwanzigstes Hauptstück.

Das Düngen der Weingärten . . . . . 365—378
Die Nothwendigkeit und Nützlichkeit des Düngens

Seite

werden gezeigt, und die Vorurtheile gegen dasselbe widerlegt §. 714—748.

Drey und zwanzigstes Hauptstück.

Das Knappeln und Ausrotten (Aushauen) einzelner Weinstöcke und ganzer Weingärten . . . . . 379—382

Verfahren §. 749—759.

Vier und zwanzigstes Hauptstück.

Die Voranstalten zur Traubenlese . . . 383—394

Beschreibung derselben §. 760—782.

Fünf und zwanzigstes Hauptstück.

Die Traubenlese §. 783—796. . . . . 395—399

Sechs und zwanzigstes Hauptstück.

Die sachkundige Leitung aller Arbeiten, und die Aufsicht auf die Weingärten in allen Jahrszeiten . . . . . 400—409

Die wichtigsten Gegenstände der Aufsicht und der Leitung, und wie sich dabey zu benehmen sey, werden entwickelt §. 797—818.

Sieben und zwanzigstes Hauptstück.

Das Vorhererkennen der guten Weinjahre und der Mißjahre. . . . . 410—424

Wichtigkeit dieser Erkenntniß, dann Beobachtungen und Erfahrungen, welche ein Urtheil darüber begründen können §. 819—856.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Erste Abtheilung.

Geschichte des Weinbaues.

Erstes Hauptstück.

Älteste Geschichte.

§. 1. Der Weinstock ist so alt, als die Schöpfung. Die verschiedene Örtlichkeit und Behandlung können nur Verschiedenheit in die Arten bringen und Abarten erzeugen; die aber ursprünglich alle aus erschaffenen Urarten ausgegangen sind.

§. 2. Auch die Kultur der Reben ist uralt. Sie ist schon vor Noe, wahrscheinlich schon von Adam betrieben worden.

§. 3. Nach dem ersten Buche Moses, Kapitel III. v. 17 und 23, hat Gott den Adam aus dem Paradies hinaus verwiesen, daß er die Erde anbauen und mit täglicher Arbeit aus ihr seine Nahrung erwerben solle. Mit einer viel ausdauerndern Lebenskraft, die ihm und seinen ersten Nachkommen ein Alter von mehreren Jahrhunderten sicherte, hat Adam aus dem ursprünglichen Zustande eines höhern und reinern Wesens auch Kenntnisse mit auf die Erde gebracht, welche seine erzeugten Nachkommen nur mühsam und einzeln erlangen. Sobald seine zwey Söhne, Kain und Abel, dazu geeignet waren, theilte er, als ein weiser Landmann, unter sie die Beschäftigung. Abeln wurde die Viehzucht, dem Kain der Ackerbau übergeben; und Adam, der nach Gottes

Urtheil auch nicht müßig bleiben konnte, hatte sich vielleicht die Obst- und Reben-Kultur vorbehalten; da er zu den Baumfrüchten bereits im Paradiese eine so große Vorliebe gehabt hatte. Der Betrieb der Gewerbe lag den Enkeln ob, so, daß schon Kains Urenkel, Tubalkain, ein Hammerschmidt und Meister in allerhand Erz- und Eisenwerk gewesen ist (I. Buch Moses, Kap. IV. v. 2 und 22). Wie viele Künste und Wissenschaften setzet die Gewinnung und Verarbeitung der Erze, der gute Betrieb einer Landwirthschaft nicht voraus? Da alle diese Künste und Wissenschaften schon zu Adams Zeiten erfunden waren, welcher 930 Jahre gelebt hat; so kann man wohl auch annehmen, daß Adam den Weinbau gekannt und betrieben habe: da er die Reben mit den Trauben von Natur wachsend antraf, und die eingesammelten, übereinander liegenden Trauben ihren Saft so leicht selbst von sich geben, und in die Weingährung versetzen.

§. 4. Daß der Weinbau schon vor der Sündfluth betrieben worden sey, scheinet mir aus dem I. Buch Moses, Kap. IX. v. 20 keinem Zweifel unterworfen. Denn darin wird gesagt: »Und Noe als ein Ackersmann fing an die »Erde zu bauen; und pflanzte einen Weinberg.« Hier wird die Anpflanzung eines Weinberges nicht als eine neue Erfindung gerühmet; es wird derselben nur wie einer Kulturs-art erwähnet, welche schon damahls ein bekannter Zweig des Erdbaues, und eine nicht ungewöhnliche Beschäftigung des Feldbauers gewesen ist. Noe ist daher nicht der Erfinder des Weinbaues. Sein Rausch, von welchem im I. Buche Moses, Kap. IX. v. 21 bis 27 Meldung geschieht, ist wohl der erste Weinrausch, welchen die heilige Schrift beschrieben hat; es folget aber daraus noch nicht, daß es auch der erste Rausch gewesen sey, welcher unter den Menschen vor und nach der Sündfluth gesehen wurde.

§. 5. Da nach der heil. Schrift die ersten Menschen

Asien bewohnten, und auch nach der Sündfluth die Arche Noe auf den Bergen Armeniens ruhte (I. Buch Moses, Kap. VIII. v. 4); so ist es kein Zweifel, die Juden und Christen können die erste Wiege des Weinbaues nur in Asien suchen und finden.

§. 6. In Afrika waren die Weintrauben und die Benützung ihres Saftes schon bekannt, als Joseph von Putiphar in das Gefängniß geworfen wurde. Der Oberschenk des Pharao erzählte ihm (I. Buch Moses, Kap. 40 v. 9, 10 und 11) seinen Traum von dem Weinstocke mit drey Reben, von denen er die reifen Trauben abgenommen, den Saft in den Becher gedrückt und dem Könige gereichet habe.

§. 7. Nach Europa sollen ihn die Tyrier, die Phönizier und die Griechen gebracht haben.

§. 8. Was die Chinesen und die ihnen verwandten Völker über den Ursprung des Weinbaues für eine Meinung haben, ist wenig bekannt. Die alten Heiden aber waren unter sich nicht einig. Die Egyptier nannten die Isis und den Osiris, die Römer den Saturn als den Erfinder des Weinbaues. Die Griechen, und nach ihnen wieder die Römer, eignen diese Ehre auch dem Bacchus, einem Thebaner, zu, welchen sie deßwegen unter ihre Götter versetzet hatten. Dieser soll, in Begleitung seines Lehrers und Pflegevaters Silenus, von Satyren, Faunen und einer Schaar betrunkener, mit Stäben von Weinreben bewaffneter Weiber, Bacchantinnen, umgeben, Syrien, Persien, Indien, Egypten, Thracien und Griechenland drey Jahre lang durchgezogen seyn, und auf diesem Zuge allenthalben die Völker im Weinbaue unterrichtet haben.

Zweytes Hauptstück.

Neuere Geschichte des Weinbaues in Europa, und vorzüglich in dem österreichischen Kaiserthume.

§. 9. Wie die älteste Geschichte über das Entstehen der Reben-Kultur und der Weinerzeugung uns keine unfehlbare Anleitung gibt, so ist auch in der späteren Geschichte die Aufgabe nicht gelöset: wie in der neueren Zeit in Europa der Weinbau von einem Volke auf das andere, bis auf uns gekommen sey.

§. 10. Ob in Italien die Rebenkultur schon lange zuvor bekannt war, als Aeneas mit den Trojanern daselbst landete, ist ungewiß. Zu Aeneas Zeiten aber wurde von den Lateinern schon Wein erzeugt; denn die Römer feyerten am 23. April jedes Jahres ein Fest, die Vinalien, welches die Lateiner gelobet hatten. Gleich nach dem Tode des Aeneas soll der König von Tuscien von den besiegten Lateinern als eine Friedensbedingniß gefordert haben, daß sie allen erzeugten Wein als Tribut nach Etrurien abliefern. Darüber geriethen die Lateiner in Wuth, erneuerten den Streit, und gelobten dem Jupiter, um ihn zum Beystand zu bewegen, diese Vinalien, bey welchen sie demselben aus jedem Faß Wein einen Becher voll zum Opfer brachten, und darum ausgossen.

§. 11. Am 21. August jedes Jahres feyerten die Römer die zweyten Vinalien. An diesem Tage opferten die Priester des Jupiters ein Lamm, und schnitten die ersten Trauben ab. Dadurch war die Weinlese feyerlich eröff-

net, und der neue Wein dem Jupiter geweiht. Dabey erbath man sich von dieser Gottheit Segen und Gedeihen, die Fässer zu füllen, welche um diese Zeit für die Weinlese hergerichtet wurden.

§. 12. Dem Gott Bacchus zu Ehren wurden von den Römern jährlich im März die Liberalien oder Bacchanalien gefeyert. Bey diesem Feste erhielten die adeligen Jünglinge, welche funfzehn Jahre alt waren, die weiße männliche Toga, und durften von nun an unter den Bürgern auf den öffentlichen Plätzen erscheinen. Die Bacchanalien wurden durch die Opfer eines Bockes gefeyert, welcher den Weingärten gefährlich ist. Das Volk belustigte sich durch Schmausereyen und Tänze, bey welchen sie das Gesicht durch Larven aus Baumrinde unkenntlich machten. Diese Feste scheinen in den Faschingslustbarkeiten der Christen verewiget worden zu seyn.

§. 13. Überhaupt spielte der Wein in den Religionsgebräuchen der Römer eine wichtige Rolle. Die meisten Feste wurden mit Wein verherrlichet. Sie schrieben ihm große Heilkraft zu; machten daraus sogar die Gottheit Meditrina, welcher zur Ehre sie die Meditrinalfeste jährlich am 30. Sept. hielten. Die Weinlese war um diese Zeit beendiget; man pflegte an diesem Tage die alten Weine und den neuen Most zu kosten, auch auf den Altar der Götter auszugießen und dabey zu sprechen: ich trinke den alten und neuen Wein, welcher alte und neue Krankheiten heilet. Bey den Leichenbegängnissen hatte schon Romulus Libationen angeordnet, welche nach dem Verbrennen der Leichname für die Ruhe der Abgestorbenen Statt hatten, und aus Blut der Opferthiere, aus Milch und Wein bestanden.

§. 14. Plutarch im Leben des Camillus erzählt: Arnus Tyrhenus habe sich ein gallisches Hülfsheer verschafft, indem er ihnen den italienischen Wein zu kosten

gab, und sie dadurch nach Italien lockte. Diese Gallier schickten den Wein an ihre Landsleute nach Hause, und veranlaßten dadurch, daß ganze Schwärme derselben die unwirthbaren Alpen überschritten, das Land an beyden Ufern des Po eroberten, sich daselbst niederließen, Wein, Öhl und Feigen bauten, und durch die, in ihre Heimath zurückkehrenden Gallier diese Gewächse auch in ihrem alten Vaterlande einheimisch machten. Als Cäsar Gallien eroberte, wurde im Narbonesischen Gallien und um Marseille schon Wein gebaut.

§. 15. Wie die Römer ihre Eroberungen zuerst in Italien, dann auch außer Italien ausbreiteten, drangen sie den besiegten Völkern ihre Gesetze, Sitten und Gebräuche auf; sie verpflanzten aber auch unter dieselben jene Gewächse, woran die Römer gewohnt waren. Auf diese Art breitete sich der Weinbau in den römischen Provinzen aus; obgleich von Zeit zu Zeit die Kaiser demselben gesetzliche Hindernisse setzten.

§. 16. Kaiser Probus erlaubte im Jahre 282 nach Christi Geburt die ungehinderte Kultur des Weinstockes. Der Kaiser selbst ließ durch die Soldaten bey seiner Vaterstadt Syrmium Weingärten anpflanzen. Es ist nicht zu zweifeln, daß der Kaiser zu seiner Anpflanzung die besten Reben des Orients und des Occidents habe auswählen lassen. Die syrmischen und pannonischen Weine wurden zu Rom auch bald über alle andere Weine geschätzt, gesucht, bezahlt, und dadurch derselben Erzeugung immer mehr ermuntert. Seit der Zeit wurde der Weinbau in allen römischen Provinzen, welche diese Kultur nützlich fanden, versucht und einheimisch gemacht.

§. 17. In dem heutigen Deutschlande ist der Weinbau nicht zu gleicher Zeit eingeführet worden. Zur Zeit des Tacitus kauften schon unsere Vorältern von den Römern den Wein, den sie bey ihren Einfällen in das rö-

mische Gebieth hatten kennen gelernt, und der ihnen besser als Bier und Meth schmeckte. Später gerieth ein Theil der angränzenden deutschen Provinzen unter die Herrschaft der Römer, und diese haben zeitlicher die Kultur der Reben begonnen; wie dieß in Schwaben, besonders in Baden und Würtemberg der Fall gewesen ist. In dem übrigen frey gebliebenen Deutschlande aber konnte der Weinbau nur erst spät Wurzeln fassen. Als im Jahre 843 Karls des Großen drey Enkel, Lothar, Ludwig und Karl, das große Karolingische Reich theilten, bekam Ludwig, der Deutsche beygenahmt, die Länder dießseits des Rheins; er bedingte sich aber noch von jenseits des Rheins die drey Städte Mainz, Speyer und Worms mit derselben Gebiethe, damit er in seinem Reiche auch Weinberge haben möge. Damahls war daher der Weinbau in unserm Deutschlande noch wenig betrieben, und im Rheingaue, welches seitdem den berühmten Rheinwein getragen hat, pflanzte man noch keine Reben. Erst Ludwig der Deutsche hat daselbst die ersten Weingärten und den ersten Weinkeller angelegt.

§. 18. Im Jahre 996 schenkte Kaiser Otto III. seiner Schwester Sophia ein Gut im Eschwege, wozu Weingärten gehörten; und Bischof Bernhard von Hildesheim gab, zu Anfang des eilften Jahrhunderts, dem neu gestifteten Kloster zu St. Michael zwey Weingärten, einen zu Hildesheim, den andern zwischen Heiligstadt und Göttingen.

§. 19. Aus solchen Umständen muß man den Ursprung des Weinbaues einzelner Völker mühsam und doch unverläßlich auffinden. Die Geschichte hat wohl die Helden und ihre Thaten aufgezeichnet, wodurch nicht selten ganze Länder verheeret, ganze Generationen unglücklich geworden sind; sie hat uns aber die ehrwürdigen Nahmen jener edlen Menschen nicht bewahret, welche den Völkern die

Vermehrung und Veredlung ihrer Lebensbedürfnisse, dadurch die Vermehrung der Bevölkerung, die Dauer ihrer bürgl. Vereine, des Wohlstandes, ihrer ganzen zeitlichen Glückseligkeit gesichert haben.

§. 20. In dem österreichischen Kaiserthume ist die Rebenkultur auch nicht in allen weinbauenden Provinzen gleich alt. Die Länder am rechten Ufer der Donau (Ister) waren bis zur Völkerwanderung römische Provinzen. Sie haben, wenn nicht früher, doch schon zu Ende des dritten oder im Anfange des vierten Jahrhunderts nach Christo Weine erzeuget; nachdem Kaiser Probus dazu in Syrmien, und ohne Zweifel wohl auch anderwärts das schöne Beyspiel gegeben, und die gesetzlichen Hindernisse der Rebenkultur aufgehoben hatte. Die Länder am linken Donauufer gehörten zu dem großen freyen Deutschlande (Germania magna). Hier wurde der Weinbau erst später einheimisch, nachdem die Völkerwanderung aufgehört hatte, und die Völker nicht mehr in fremden Ländern, sondern aus ihren eigenen Besitzungen, was sie bedurften und wünschten, erzeugen, oder doch daraus die Mittel, es sich zu verschaffen, erwerben mußten.

§. 21. Woher und von wem die ersten Reben in die weinbauenden Provinzen unsers Vaterlandes gebracht wurden, kann mit Gewißheit nicht mehr aufgefunden werden. Nur die aufgeklärten Landwirthe streben entferntere Kultursarten einheimisch zu machen, den Samen und Setzlinge dazu zu erhalten. Die größte Mehrheit ahmet mit Recht nur nach, wovon sie die Nützlichkeit vor ihren Augen ausgeführet sehen. Eine Gegend, welche den Weinbau mit Nutzen betrieben, hat dadurch zugleich die Nachbarschaft gereitzet, das Nähmliche zu thun. Unsere Provinzen, welche mit dem Orient gränzen, haben ihre ersten Reben aus dem Orient; die an das abendländische römische Reich gränzenden Provinzen aber aus dem Occident erhalten. So viel

ist gewiß. Unser Vaterland pflanzet jetzt Reben des Orients und des Occidents; es ist darin so weit vorgerücket, daß Völker, welche den Weinbau viel früher betrieben, einzelne Rebenarten von uns wieder erhalten haben. Z. B. Gallien hat um Jahrhunderte früher Wein erzeugt, während Österreichs Gefilde, die heutigen lachenden weinreichen Hügel und Ebenen, noch von ungeheuern Waldungen, von Sümpfen und Morästen bedeckt gewesen sind. Die österreichische Petersilientraube heißt in Frankreich raisin d'Autriche und am Rheine die Österreicher, ein Beweis, daß dieselbe in der neuen Zeit aus Österreich nach Frankreich und an den Rhein verpflanzet worden sey.

§. 22. Überhaupt hat die Zeit auch in der Rebenkultur große Änderungen bewirket. Ganze Völker, die noch zur Zeit der Römer und später eigene Weine erzeugten, haben diese Kultur seitdem ganz verlassen. In England war der Weinbau unter den römischen Kaisern einheimisch. Heut sind nur noch Spuren davon vorhanden; indem noch jetzt viele, anders benützte Grundstücke im südlichen und westlichen Britannien, besonders bey Klöstern, Abteyen und Stiftern den Nahmen »Weinberg« aus dem Alterthume beybehalten haben. Das nähmliche trifft man auch in einigen deutschen Provinzen, z. B. im Eichsfelde an. Die Landleute haben sich überzeugt, daß sie wohlfeilere und bessere Weine vom Auslande beziehen, und durch den Anbau anderer, für ihr Klima und ihre Verhältnisse passendere Gewächse die Grundstücke besser benützen können. Hier hat die Aufklärung den Weinbau verdränget.

§. 23. Mahomet aber hat die Rebenkultur mit Gewalt gestört. Der Alkoran verbiethet den Mahometanern den Genuß des Weines. Millionen Menschen hörten auf, Wein zu trinken. Die kostbaren Weingärten, in den ruhmvollen Zeiten der Griechen und Römer angelegt oder erweitert, wurden ihren Besitzern unnütz. Was die erste fanatische

Wuth nicht schon zerstört hatte, wurde und mußte allenthalben ausgehauen werden, wo sich die Mahometaner niederließen. Kaum daß sie in einzelnen Theilen des türkischen Reiches den Griechen und anderen Religionsverwandten den Rebenbau gestatteten. Dadurch hat der abendländische Weinbau sehr gewonnen und zugenommen, wie überhaupt die klugen Völker aus allen wesentlichen Mißgriffen benachbarter Regierungen Nutzen zu ziehen nicht versäumen. Die Konkurrenz der, zum Theil sehr guten morgenländischen Weine hörte auf; die vornehmern und reichern Türken aber hörten nicht alle auf, Verehrer des Rebensaftes zu seyn. Öffentlich enthaltsam, sind sie doch heimliche Verehrer der besseren Weine, und tragen dadurch bey, unsern Weinbau fruchtbringend zu erhalten.

§. 24. Auch die Güte der Weine hat sich, seit der Römer Zeiten, sehr geändert. Auf der Tafel des Kaisers Caligula wurde römischer Wein aufgesetzt, welcher 160 Jahre alt gewesen ist. Der neu geerntete Wein wurde bey den Vinalien im August dem Jupiter geweiht; er durfte nicht eher getrunken werden, als nach den Vinalien des 23. Aprils, nachdem an diesem Tage aus jedem Fasse ein Becher voll dem Jupiter zu Ehren ausgegossen, und dadurch der im Herbste ihm geweihte Wein wieder wohlfeil eingehandelt worden war. Heut halten die meisten italienischen Weine kaum bis in den April ganz unverdorben aus. Die alten römischen Dichter, welche den Wein ihres Zeitalters gepriesen haben, würden jetzt verstummen. Dagegen stehen viele Weine des österreichischen Kaiserstaates unter den ersten Weinen der Welt, und unsere vorzüglichsten Weine haben allen andern, welche die Welt kennet, den Vorrang abgewonnen.

§. 25. Aus allen bekannten Welttheilen erzeuget jetzt Europa den meisten Wein. Die österreichischen Erblande, Deutschland, Frankreich, Spanien, Portugal, Italien,

Sicilien, Sardinien, Korsika, Griechenland und einige Inseln des Archipelagus sind die vorzüglichsten europäischen Weinländer.

§. 26. Unter diesen gehört die österreichische Monarchie sowohl in Hinsicht der Vortrefflichkeit, als auch in Hinsicht der Menge der Weine zu den ersten im Range. Nur Gallizien und Schlesien bauen gar keinen Wein, und Österreich ob der Enns, im Hausruck- und im Mühlviertel, nur auf etwa 50 Jochen, wie zum Versuch, ohne in dem geringen Erzeugnisse bisher eine Aufmunterung zur Erweiterung gefunden zu haben. In allen andern Provinzen unsers Reiches wird die Rebenkultur betrieben.

§. 27. Der Weinbau ist im östlichen und südlichen Tyrol ausgebreitet. Die Weine um Meran, Botzen, Trient und an der wälschen Gränze sind sehr geschätzt, die weißen und rothen Tyroler Weine auch im Auslande gesuchet.

§. 28. Kärnthen pflanzet nur im Klagenfurter Kreise, im Levantthale Reben. Der Krainer Weinbau ist im Neustadtler und Adelsberger Kreise mehr ausgebreitet, aber doch für den Bedarf nicht zureichend. Diese Provinzen beziehen ihre meisten Weine aus Steyermark, aus Tyrol und aus den Küstenländern.

§. 29. In Italien, in Görz und Gradiska, und im Littorale hat der Weinbau durch die Kriege gelitten. Nicht allein, daß viele Pflanzungen zerstört worden sind: so hat man, des vermehrten Verbrauches wegen, eher auf die Menge als auf die Güte der Weine gedacht. Die emsigen Landleute arbeiten eifrig, die Unbilden der Zeit zu verbessern und vergessen zu machen. Der Piccolit dieser Länder ist jedoch immer unter die bessern Weine gezählet, und der Malvasier aus Ragusa auch im Auslande, vorzüglich in der Levante geschätzet worden.

§. 30. Böhmen hat nur drey Weingebirge: bey Prag,

um Leitmeritz und Außig, und um Mölnik, auf den sonnigen Anhöhen an der Moldau und an der Elbe.

§. 31. Der Prager Weinbezirk begreift etwa 812 Joch in den nächsten Umgebungen von Prag und einiger Bezirke der anliegenden Kaurzimer, Berauner und Rakonitzer Kreise, vorzüglich den Wischehrader Hügel und das Bellevedere bey Prag; den Sklenarska und Ziskaberg; die Anhöhen bey Troja und Lieben; die Podbaba; das Scharkathal und die Lehnen bey St. Mathias und Margareth; die Gegenden bey Chlumetitz, Kalletsch, Mudrowitz, Rostok, Strellenianes und Tuchomirzitz. Es wird hier weißer und rother Wein gebaut.

§. 32. Das Leitmeritzer Weingebirg geht an der Elbe über Raudnitz und Außig; der Ziegenberg, eine Meile von Außig, ist der äußerste nördliche Punkt der dortigen Rebenkultur, die sich auch in den Saatzer Kreis erweitert hat. Die großherzogl. Toskanische Herrschaft Ploskowitz und die gräfl. Nostitzische Herrschaft Czernoßek verdienen hier besonders genannt zu werden. Es werden meistens nur weiße Trauben gezogen.

§. 33. Der Melniker Weinbezirk reicht im Bunzlauer Kreise an der Elbe von Melnik nach Kosteletz aufwärts; abwärts aber bis Liboch. Die weißen Weine dieses Bezirkes heißen auch nur böhmische Weine, und haben nichts Ausgezeichnetes an sich. Die hiesigen rothen Weine aber, welche am meisten erzeugt werden, führen den Nahmen »Melniker;« sie haben unter den böhmischen Weinen den ersten Rang, und werden auch im Auslande gesucht. Die Reben zur ersten Weinanlage bey Melnik ließ Kaiser Karl IV. im Jahre 1358 aus Burgund und vom Rheine bringen. Es fehlt nur das wärmere Klima von Burgund, damit um Melnik jährlich Burgunder Wein eingeerntet werde.

§. 34. Das noch rauhe Klima Böhmens setzet der Erweiterung des Weinbaues Hindernisse entgegen. Im Osten

das hohe und kalte Riesengebirg, nordöstlich das Isergebirge, gegen Südwest das hohe und rauhe Gebirge des Böhmerwaldes, wo der Schnee im Frühjahre länger liegen bleibet, und im Herbste zeitlich wiederkehret, bewirken öfter plötzliche, sehr große Abweichungen der Wärmegrade, späte Frühjahrs- und zeitliche Herbstfröste, wodurch der Weinstock Schaden leidet. Böhmen erzeugt darum den Weinbedarf nicht; es bezieht den Abgang aus den benachbarten Provinzen Österreich, Mähren und Ungarn.

§. 35. Mähren treibt den Weinbau schon stärker; sein Klima und seine Lage sind dazu auch günstiger. Der südliche Theil des Znaimer Kreises, ein großer Theil des Brünner und Hradischer Kreises, an der Gränze von Österreich und Ungarn, beschäftigen sich eifrig mit der Rebenkultur. Viele mährische Weine haben sich einen verdienten Ruf erworben. Ich will hier davon nur die Bisenzer im Hradischer Kreise, die Zuckerhandler bey Znaym, die Paußramer, Poppitzer und Bolauer auf der Herrschaft Nikolsburg im Brünner Kreise nennen.

§. 36. Die Gegend um Nikolsburg ist eine der schönsten, die man auffinden kann. In einer fruchtbaren Ebene steigt ein felsiges Gebirge empor, welches bey Nikolsburg anfängt und zu Bolau, einem nach Nikolsburg gehörigen großen Marktflecken, endet; es ist etwa $1^1/_2$ Meile lang und bey einer $^1/_2$ Meile breit. Auf der vorderen Seite, die sich dem Innern von Mähren zukehret, liegen am Fuße dieses Gebirges die Stadt Nikolsburg, das Dorf Badorf und Pergen, die Märkte Ober- und Unterwisternitz, Tracht, Poppitz, Paußram und Auerschitz. Auf der Rückseite desselben sind der Markt Bolau, die Dörfer Klentnitz und Voitelsbrunn angebaut. Alle diese Ortschaften zusammen machen die fürstlich Dietrichsteinische Herrschaft Nikolsburg aus; das Gebirge fängt an und endet in dem Bezirke dieser Herrschaft, von welcher es auch rund herum eingeschlos-

sen ist. Der erste, durch einen Gipfel von dem übrigen Gebirge abgesonderte Berg ist der heilige Berg. Er steigt plötzlich aus der Ebene schroff und felsig in die Höhe, sobald man die Gränze zwischen Österreich und Mähren überschritten hat. An seiner Ost- und Südseite ist er am steilsten. Hier liegt zu seinen harten Füßen die Stadt Nikolsburg, und gleich außer der Stadt, so weit es die Felsen gestatten, Weinberge. Gegen Südwesten geht er sanfter in die Ebene hinab, und trägt hier sehr schöne und fruchtreiche Weingärten. Die Nordseite nimmt ein Wald ein. Sein Gipfel ist kahl, mit einer Kirche geziert, zu welcher, von der Stadt aus, über seine steile Erhöhung der Kreuzweg mit den Stationskapellen führet, den die Andächtigen aus den Einwohnern wöchentlich in betender Gesellschaft besteigen, in der obern Kirche den Allmächtigen zu verehren. Durch den Wald geht ein bequemer Weg auf den Gipfel. Um den heiligen Berg kann man rings herum gehen. Das übrige Gebirge dehnet sich bis Bolau aus, wo es eben so schroff und felsig endet, wie es zu Nikolsburg angefangen hatte. Bis dahin hat dasselbe noch drey sichtlich abgesonderte Gipfel auf dem nähmlichen Rumpfe, worauf drey alte verfallene Ritterschlösser stehen; jedes auf einem Gipfel, alle drey so angelegt, daß man aus einem die beyden andern übersehen kann. Sie sollen einst den Templern gehöret haben. Das erste heißt Rosenberg, liegt auf dem Berggipfel bey Klentnitz auf einem Felsen, und hat nur noch einige Ruinen, die nicht mehr zusammenhängen. Auf dem Gipfel, welcher den mittleren, höchsten und bedeutendsten Theil des Gebirges bildet, der Mayberg genannt, liegt das Schloß Neuhäusl, das ebenfalls nur noch einige Ruinen aufzuweisen hat. Ein abhängender Felsen bildet drey Steinsäulen, von denen das Landvolk einst glaubte, daß es drey verwunschene Schwestern seyen, denen die drey Schlösser angehöret hätten. Der gemeine Mann nennet

darum den Mayberg auch den Madelberg, und das verödete Schloß die Maiden- oder Madelburg; obgleich der Berg seinen Nahmen daher zu haben scheint, weil er im May öfters besucht wird, von jenen, welche die schöne Aussicht genießen wollen, oder welche die heilsamen Kräuter suchen, die auf demselben angetroffen werden. Der dritte Berggipfel ist der Bolauer Berg, der das dritte oder Bolauer Schloß trägt. Dieses ist noch am besten erhalten; es hatte bis zum Jahre 1784 einem alten fürstlichen Jäger zum Aufenthalte gedient. Seit dieser Jäger gestorben ist, stehet es auch öde, und wird, ohne Hülfe, dem nagenden Zahne der Zeit bald unterliegen. Auf zwey Felsen stehen zwey Nebengebäude, die durch eine Schlußmauer verbunden sind. Das Schloß selbst ist drey Stockwerke hoch, mit einem Thurme, und einer doppelten Ringmauer umgeben; aber ohne Dach und Fenster: allenthalben schon das deutliche Gepräge der Vergänglichkeit.

§. 37. Mehrmahl habe ich in meiner Jugend diese Gebirge bestiegen, und auf dem Gipfel des breitrückigen, oben ebenen Mayberges den Aufgang der Sonne erwartet. Die Aussicht ist unbegränzt in das nahe Ungarn, Oesterreich und Mähren: Brünn, Znaym, eine zahllose Menge Schlösser, Kirchen, Dörfer und Marktflecken; eine reizende Mischung von Fruchtfeldern, Wiesen, Weingebirgen, Waldungen und Teichen; die Schwarza, die Taya, die March mit ihren vielen Schlangengängen, wie sie Mähren von Oesterreich und Ungarn scheidet und ruhig durch die Ebene fortschleichet; die Karpathen, die Kahlenberge, in weiterer Ferne die böhmischen Gebirge. O Gott, wie schön hast Du die Natur gebaut! Wer bey einer solchen seltenen Aussicht in den Morgenstrahlen der Sonne Deine Allmacht, Allgegenwart und Vatergüte nicht empfindet, Dich aus ganzem Herzen nicht anbethen kann, der ist unglücklich. Dem sey Du, o Gott! gnädig und barmherzig.

§. 38. Der Bolauerberg steigt östlich und südlich über einen schroffen Felsen jäh in die Ebene hinab. Dieser Abhang trägt den rothen Bolauerwein, welcher mit dem Burgunder wetteifert.

§. 39. Steyermark baut im Grätzer, Marburger und Cillier Kreise viele gute Weine. Der Wein bey Luttenberg an der Gränze von Ungarn, bey Altenberg, Arnfels, Kümmersberg, Rackersburg und Thetenhengst, im Marburger Kreise. Im Cillier Kreise: die Gegend um Windisch-Feistritz, Rottersberg, Freyachen und Pulgau; im Gratzer Kreise: an der Raab und an der ungarischen Gränze werden für die besten steyrischen Weine gehalten. Manche aus ihnen, wenn sie alt geworden sind, können den besten Moslerweinen an die Seite gesetzet werden.

§. 40. Unter den siebenbürgischen Weinen werden jene um Berethalom, Bistriz, Karlsburg, Kökolwar, Oklos und Matso im Hunnyader Komitate, an der untern Marosch, an den Ufern der beyden Kokeln und des Müllenbachs auch im Auslande geschätzt.

§. 41. Die Militärgränzen zeichnen sich nicht minder im Weinbaue aus. In dem östlichen Theile von Slavonien wird ein sehr kostbarer Wein gewonnen. Der Wein aus der Gegend von Karlowitz ist dem italienischen Montepulciano-Weine gleich, welcher im Toskanischen Gebiethe erzeuget wird.

Das Syrmische Weingebirge, Fruska gora genannt, liefert meistens rothe Weine, die schon unter den Römern berühmt gewesen sind. In diesem Gebirge, in der Gegend des jetzigen griechischen Klosters Kabanitza, hat Kaiser Probus seine Weingärten anlegen lassen. Die Wiege des abendländischen Weinbaues steht demnach unter dem landesherrlichen Scepter des Kaisers von Oesterreich.

§. 42. Der berühmteste ungarische Wein wächst im Zempliner Komitate zu Tokay. Der ächte Tokayerwein

wird jetzt allenthalben für den besten Wein der Welt gehalten. Darum habe ich die Gegend, die ihn hervorbringt, hier etwas näher beschrieben.

§. 43. Wo der schiffbare Bodrogh in die schiffbare Theisse fällt, wird eine Krümmung gebildet, in welcher die, in Ungarns Geschichte berühmte Festung Tokay gestanden hat. Diese Festung ist nicht mehr: kein Stein liegt mehr auf dem andern: auf ihrer Stelle steht eine arme Fischerhütte, welche die Vergänglichkeit der zeitlichen Dinge laut ausspricht. Die heutige Stadt Tokay ist an dem dießseitigen Ufer des Bodrogh erbaut, wo er sich mit der Theisse mischet; sie ist nur durch den Wein berühmt, welcher von ihr den Nahmen erhalten hat.

§. 44. In der Nähe der Stadt steigt aus der großen, fruchtbaren Ebene das südliche Vorgebirge der uralten Karpathen in die Höhe, welche weiter zurück immer höher werden, und Ungarn von Pohlen scheiden. Den Anfang des Vorgebirges bildet ein steiniger Berg bey Tokay, welcher darum auch der Tokayer Berg genannt wird: er ist gleichsam das Kap des Vorgebirges; von demselben fast auf eine halbe Stunde abgesondert, und auf der Nordseite durch eine Reihe lehmiger Hügel und Anhöhen damit in Verbindung: er hat bey zwey Stunden im Umfange, und ist die äußerste Spitze des Tokayer Gebirges (ungarisch Hegyallya), welches sich von hier westlich bis Szánto im Abaujwarer Komitate, und östlich bis Ujhely, dem Hauptorte des Zempliner Komitates, folglich im Ganzen etwa auf fünf ungarische Meilen erstrecket; in mittlern Ertragsjahren bey 160,000 Eimer Wein von verschiedener Güte hervorbringt, von denen jedoch nur die Essenzen und Ausbrüche die berühmten Tokayer Weine sind. Auf einer Seite umfaßt dieser Bezirk die Ortschaften Tokay, Tarczal, welches an der Südseite des Tokayer Berges liegt; Zambor, Mád, Rátka, Tálya, Szánto; auf der andern Seite aber Keresztur,

Kißfalu, Szeghi, Bényе, Tólcsva, Liszka, Hàrváti, Zsádány, Vamos-Uifalu, Olaszi, Patak, Karolyfalva, Trautsonfalva und Ujhely in sich begreift. Diese Ortschaften liegen theils in der Ebene, etwas entfernt von dem Weingebirge, an welchem sie jedoch Antheil haben; oder sie liegen am Fuße, oder am Abhange des Vorgebirges, oder zwischen dem Gebirge. Ueber dieselben hinaus wird zwar der Weinbau auch noch betrieben: aber sein Gewächs wird in der Güte dem Tokayer nicht mehr gleich geachtet. Der Wein wird immer geringer, je weiter zurück an den hohen Karpathen er gebaut wurde.

§. 45. Eine der lehmigen Anhöhen, welche den Tokayer Berg mit dem übrigen Tokayer Weingebirge verbindet, heißt der Theresienberg. Er hat eine anmuthige Lage; ist länglich rund, ganz mit Reben besetzt, und auf seiner Spitze mit einer Kapelle geziert. Unserer großen Kaiserin Maria Theresia zu Ehren erhielt dieser Berg seinen Nahmen: er wurde zuerst auf königliche Rechnung bepflanzet. Der darauf wachsende Wein wird nicht unter die besten Tokayer gezählet. Der ganze Weinberg ist darum seithero an Kolonisten stückweis vertheilt worden.

§. 46. Der Bezirk, welcher unter dem Nahmen des Tokayer Gebirges begriffen wird, ist nicht durchaus mit Reben bepflanzet. Wo die Berge und Hügel gegen Mitternacht abhängen, sind sie zum Weinbau auch dort nicht geeignet. Aus Furcht vor den Reifen und späteren Frösten können auch die eingeschlossenen Thäler dem Weinbaue mit Sicherheit nicht gewidmet werden. Und aus Mangel an arbeitenden Händen sind wohl noch manche Plätze unbenützt, welche herrlichen Wein bringen würden. Ein Beyspiel dazu liefert Rátka, welches eine, noch nicht alte schwäbische Kolonie ist. Diese Deutschen erhielten bey ihrer Ansiedelung ein Stück von zwey Hügeln, welche im Tokayer Gebirge zwischen Mád und Talya gelegen sind, und verkrüppelte

Waldungen waren. Sie haben dieselben in recht gute Weingärten umgestaltet, welche sie mit Tabakpflanzen nicht selten einfassen, und dadurch noch höher benützen: ihre Weine werden jetzt unter die besten Tokayer gezählet.

§. 47. Am meisten mit Reben besetzt sind die Abhänge der Berge, so weit sie in der Sonne liegen, und zum Theil die offenen Thäler. Bey den verschiedenen Biegungen der Berge, und der nicht überall gleichen Beschaffenheit des Bodens wächst auch im Tokayer Gebirge nicht überall gleich guter Wein. Der beste wird auch dort, wie anderwärts, bey sonst gleichen Umständen, auf der Mittagsseite gewonnen. Jede kleine Abweichung der Lage und des Bodens in dem nähmlichen Weingarten hat auf die Güte seines Erzeugnisses einen großen Einfluß.

§. 48. Der Boden ist Lehm und Thon, meistens aber steinig und kalkartig. Das Gebirge ist rückwärts nördlich durch die hohen Karpathen vor den rauhen Winden geschützet; vorwärts verlieret es sich in eine große, fruchtbare Ebene, und ist seiner südlichen Lage wegen der Sonne ganz offen. Die Luft ist mild und rein. Die Bewohner leben vorzüglich vom Weinbau und vom Weinhandel, weil ihre Besitzungen sich nur wenig in die Ebene erstrecken. Die Weinberge gehören nicht allein den dortigen Bewohnern; sondern die königliche Kammer, einige ungarische Magnaten und reiche Privatleute aus entfernten Städten, selbst auswärtige Monarchen und Fürsten besitzen hier eigenthümliche Weingärten. Die Weine von Tokay, Tarczal, Keresztur, Zombor, Mád, Talya, Rátka, Szánto, Kisfalu, Liszka und Tólcsva werden am höchsten geschätzet, und liefern vorzüglich den meisten Tokayer Wein.

§. 49. Im Preßburger Komitate zeichnen sich im Weinbaue aus: die Stadt Preßburg, welche ein sehr ausgedehntes Weingebirg besitzt, das sich an der Mündung der March bey Theben erhebt, und unter einer Oberfläche von zwey

Schuhen eine Unterlage von festem Granit enthält; Bibersburg, Grünau, Limbach, Modern, Obernußdorf, Plamenau, Pösing, Schenkwitz, Szuha, Thierling, Weinern, Ratschdorf und St. Georgen. Zu Ratschdorf und zu St. Georgen wird auch viel Ausbruchwein erzeugt. Der Ratschdorfer ist ein sehr geistreicher Wein; und der St. Georger Ausbruch wird von vielen, nach dem Tokayer Ausbruch, am höchsten geschätzet.

§. 50. Im Ödenburger Komitate sind die Stadt Ödenburg, deren Weine vorzüglich nach Schlesien und Pohlen gehen; Breitenbrunn, Burbach, Eschapring, Eisenstadt, Holling, Mirbisch am Neusiedlersee, Kroisbach und Rust am St. Margarethensee, vorzüglich zu nennen. Der Hollinger Wein kömmt in günstigen Jahren dem Tokayer sehr nahe. Der Kroisbacher wird als Ödenburger verkauft. Der Ruster ist ein sehr starker und beliebter Wein, und der Mirbischer wird dem Ruster gleich geachtet. Die Ödenburger und Ruster Ausbruchweine sind sehr gesucht.

§. 51. Das Wieselburger Komitat treibt am Neusiedlersee einen starken Weinbau. Diese Seeweine sind sehr beliebt.

§. 52. Im Eisenburger Komitat ist der Wein um Eisenberg sehr geistrich und angenehm. Außerdem verdienen noch vorzüglich im Weinbau genannt zu werden: Dömök, Großdorf, Güns, Güssingen, Oberlindau, Rachnitz und Totschay. Die Gegend um Totschay ist von Wenden bewohnt, welche nicht allein zu Totschay, sondern auch bey anderen Ortschaften, vorzüglich zu St. Bibortz und zu Nikola gute Weine erzeugen, die aber alle unter dem Nahmen »Totschayer« bekannt sind.

§. 53. Im Szalader Komitat zeichnen sich in der Kultur des Weines vorzüglich aus: Badatschon, Tschakathurn, St. Georg, Kesthely am Plattensee, Kowagdärsch und Philephegye, Strigowa und Zechi-Szigeth. Zu Badat-

schon und zu Kőwagdörsch wird Ausbruch gemacht. Der Kăwagdörscher Ausbruch hat einen kostbaren Geruch, und der Ausbruch von Badatschon ist sehr stark und geistreich.

§. 54. Im Neutraer Komitat sind Eschetzto, Freystadt, Neustadt an der Wag, welches einen vortrefflichen rothen Wein bauet, der dem besten Burgunder im Geschmacke gleich kömmt; Roschow, Schemta an der Wag, Viteny und Wrbau: im Trentschiner Komitate, Kitschutza-Uihely: im Barscher Komitate, Schelkő und Szőlősch, und im Nagyhonter Komitate, Baka-Banya oder Pukany, Batowje oder Frauenmark, Nek, Schag und Schirak die vorzüglichsten Weingegenden. Der Schager Wein ist wegen des, ihm eigenthümlichen Geschmackes, so wie der Schiraker wegen seiner Aehnlichkeit mit dem Champagner besonders geachtet.

§. 55. Das Neograder Komitat liefert bey Warallya, und das Wesprimer Komitat bey Devetscher und Schomlyau sehr gute Weine. Die Gegend um Schomlyau bringt einen gesunden Tischwein hervor, welcher auch im Auslande berühmt ist; er ist lange haltbar, wird aber auch vor drey Jahren nicht gut trinkbar.

§. 56. Im Raaber Komitat sind des Weinbaues wegen berühmt: Eschamak, Etsch, Felpetz, Kischbarad, Kischpetz, Martinsberg, Mesö, Nagybarad, Nyul, Szabadhegy, Tingő. Der Szabadhegyer Wein, wenn er alt geworden ist, wird seines aromatischen Geschmackes wegen sehr geschätzt; und der Etscher Wein wird von vielen für den besten im Komitat gehalten.

§. 57. Im Komorner Komitat verlegen sich Almosch und Neßmil vorzüglich auf die Kultur der Reben. Der Neßmiler ist ein weißer Wein; er wird dem Schomlyauer an die Seite gesetzt; er ist eher trinkbar, und als ein guter Tischwein sehr gesuchet.

§. 58. Im Graner Komitat werden Batorkezi; im Soh-

ler Komitat Karpfen; im Stuhlweißenburger Baglasch, Cschögahegy und Muhr; und im Tollner Komitat Hidegut und Kalescht mit ihren haltbaren rothen Weinen; Kisch-Manok, Kisch-Weke, St. Lörinz, Paksch an der Donau und Serard gerühmet. Der rothe Serarder Wein, alt und gut gehalten, übertrifft den besten Burgunder.

§. 59. Das Baranyer Komitat verdient einen vorzüglichen Rang unter den ungarischen Weingegenden. Der rothe Wein um Gyuit nähert sich sehr dem Schikloscher. Der Wilauer rothe übertrifft die französischen Beauneweine, und der Schikloscher wird für den vornehmsten der ungarischen rothen Weine gehalten: es wird hier auch ein sehr guter und starker Ausbruch gemacht. Auch die Weine um Fünfkirchen und Harsány verdienen genannt zu werden.

§. 60. Das Schümegher Komitat treibet einen sehr starken Weinbau. Am meisten davon werden geschätzt jenseits der Theiß die Weine vom Vorgebirge des Schelitzer Gebirges, um Kerstur und zu St. Ender; hier wird viel und meistens rother Wein gebaut, der zwar dem Gyuiter, Wilauer und Schikloscher nicht gleich kömmt; aber viel und beliebten Branntwein liefert. Dießseits der Theiß werden Ketschkemet und Kôrôsch wegen ihres Weinbaues gerühmt.

§. 61. Im Pesther Komitat, welches sehr viele und meistens rothe Weine erzeugt, sind Kost unweit Waizen, dessen alte Weine dem Rheinweine nahe kommen, Waizen und Vöroschegyhaz im Piliser Komitat; Ofen, wegen seinem, im In- und Auslande berühmten rothen Ofner Wein; die Inseln, Eschepel und das Eugenius-Vorgebirge, auf welchen beyden Gegenden Prinz Eugen von Savoyen die ersten Reben pflanzen ließ; im Abaujwarer Komitat Baldagyô, Hetze mit seinem gesunden Weine, und Soantz; im Borschoder Komitat Diorschegyör, Mengasch, Mischkaly, drey Meilen von Tokay, und Szánto berühmt. Zu Men-

gasch ist meistens rother Wein, und es wird davon auch ein starker Ausbruch gemacht.

§. 62. Das Biharer Komitat bringt um Debretzin, vorzüglich auf der Ebene vor der Stadt, den Kertibor- und ein Paar Meilen davon entfernt auf dem Gebirge den Heghiborer Wein hervor.

§. 63. Im Arader Komitate wird bey Ménes (Mencs) der Menesser Ausbruchwein gewonnen, der mit dem Tokayer wetteifert.

§. 64. Im Bannate wächst zu Werschetz ein guter Wein; im Heweschcr Komitat aber ist Gyöngyösch und Erlau der guten Weine wegen im Rufe. Der Erlauer ist meistens roth; es wird aber auch weißer gebaut. Der rothe Erlauer ist bey Ruhren als stärkend und anhaltend mit glücklichem Erfolge von den Ärzten verordnet worden.

§. 65. Das nur aus vier Kreisen oder Vierteln bestehende Land Nieder-Österreich unter der Enns baut in jedem Viertel gute Weine. Den meisten Wein erzeuget das V. U. M. B. Der meiste Weinbedarf der Stadt Wien wird aus diesem Kreise befriediget, aus welchem in jeder Jahreszeit die Straßen mit Weinwägen nach Wien befahren sind. Der größte Theil des V. O. M. B., ein großer Theil des V. O. und U. W. W. sind selbst zu gebirgig und waldreich; und gränzen zu nahe mit dem waldreichen kalten Theile von Obersteyer, Österreich ob der Enns, Böhmen und mit den Schneebergen; sie sind daher, so lang ihr Klima so feuchtkalt bleibet, für den Weinbau minder geeignet. Indessen, wo der Weinstock gedeihet, wird er auch in diesen drey Kreisen sorgfältig gepflegt.

§. 66. Im V. U. W. W., westlich der Hauptstadt, steigt aus der Donau der Kahlenberg (mons cetius) empor, welcher sich von Norden nach Süden bis an die steyerische Gränze hin ziehet. Von seinem Anfang an der Donau bis über Gumpoltskirchen, in einer Strecke etwa von vier Mei-

len, steht vor dem Kahlenberg eine Reihe Hügel, welche durch die rückwärts liegende höhere Gebirgskette gegen die kalten und scharfen Nordwestwinde geschützet sind, und bey Gumpoltskirchen gegen die Straße von Baaden enden. Auf diesen Hügeln und am Fuße derselben liegen viele Ortschaften, welche die Nachbarschaft der Hauptstadt gut nähret, und die darauf wachsenden Weine werden im Allgemeinen »Gebirgsweine« genannt. Eigentlich begreift man aber unter der Benennung »Gebirgsweine« nur jene starke geistreiche Weine, welche auf den südlichen oder ostsüdlichen Abhängen dieses Gebirges in günstigen Lagen und Boden gewachsen sind. Darunter sind vorzüglich geschätzt: der Kaltenberger, Nußdorfer, Grinzinger, Ober- und Unter-Sieferinger, Mauerbacher, Brunner am Gebirge, Mödlinger, Gumpoltskircher und Klosterneuburger. Es sind meistens weiße Weine, sehr haltbar, später als die Landweine trinkbar, und können ächt, wenn sie alt geworden, dem besten Rheinweine vorgezogen werden. Der Gumpoltskircher wird leicht in schäumenden Champagner umgestaltet, für jene, welche nur das gut finden, was den Anstrich des Fremden an sich hat. In den Weingebirgen um Baaden und Pfaffstädten werden viele Burgunder Reben gezogen, zu denen der Herzog Karl von Lothringen die ersten Setzlinge hatte bringen lassen.

§. 67. Da selbst in dem Bezirke eines Ortes die Lage und der Boden den Weingärten nicht gleich günstig sind, so erzeugen auch die am Gebirge liegenden Ortschaften nicht in allen Rieden einen gleich guten Gebirgswein; so wie jene Weine, die sie auf den Ebenen und am Fuße des Gebirges erbauen, zu den Gebirgsweinen nicht mehr gehören. Alle übrigen österreichischen Weine werden »Landweine« genannt; wovon man jene, welche in der Nähe der Donau wachsen, auch »Donauweine« zu nennen pfleget.

§. 68 Da es nur eine sehr kleine Strecke ist, welche den Gebirgswein, vorzüglich den guten Gebirgswein her-

vorbringet, so reicht er nicht immer hin, die Nachfrage zu befriedigen; er steht auch dieserwegen in einem viel höheren Preise als der Landwein. Wir haben aber in Österreich Landweine, welche an Geist und Wohlgeschmack den Gebirgsweinen an die Seite treten können, und von denen, welche an die Gebirgsweine nicht gewohnt sind, mehr geliebt werden.

§. 69. Auch die Landweine sind nicht überall, und in nähmlichen Ortsbezirken nicht aus allen Weingärten gleich gut. Die meisten sind weiß; es bauen aber auch sehr viele Ortschaften rothen Wein, den sie bey geringer Menge entweder unter den weißen pressen, oder, wo die schwarzen Trauben in größerer Menge geerntet werden, allein lesen.

§. 70. Unter den österreichischen Donau- und Landweinen werden jene zu Bisamberg und Langenzersdorf, welche am linken Ufer der Donau auf einem felsigen Hügel am südlichen Abhange wachsen; zu Rötz, Ober-, Mitter- und Unterrötzbach, Haugsdorf, Oberhollabrunn, Stinkenbrunn, Falkenstein, Feldsperg, Poysdorf, Siebenhirten, Mistelbach, Obersulz, Hohenrupersdorf, Pyrawarth, Kollenbrunn und aus jenen Gegenden, sowohl von den Wiener Wirthen, als auch von anderen Ländern am meisten gesuchet.

§. 71. Die Nexinger und die Würnitzer Weine glaube ich hier besonders nennen zu dürfen, obgleich die dortigen Weingärten mir und meinen Unterthanen angehören.

§. 72. Das schöne Thal, welches sich auf der Straße von Wien nach Korneuburg öffnet, sobald man über Langenzersdorf und Bisamberg hinausgekommen ist, hat links den Kahlenberg und die majestätische Donau, rechts aber einen weinbelaubten Hügel zur Begränzung. Dieser Hügel trägt die besten Würnitzer Weine, welche die »Steingrübler« heißen, und sehr bekannt sind. Der Boden ist meistens Lehm mit einer steinigen Unterlage, gegen Süden offen und abhängig,

folglich den ganzen Tag im Genusse der Sonne. Die Weine sind wohlschmeckend, geistreich und haltbar; sie stehen mit dem guten Bisamberger in gleichem Range.

§. 73. Die besten, jetzt sehr gesuchten Nexinger Weine wachsen auf dem Steinbruche; ein Berg, welchen ich im zweyten Theile meiner Landwirthschaft des österreichischen Kaiserthums, im neunten Hauptstücke von Seite 318 bis 326 beschrieben habe. Auf diesem Berge habe ich die ersten Reben gepflanzet, und meine eigenthümlichen Weingärten darauf jährlich erweitert. Die Unterthanen haben, nach meinem Muster, gleichfalls ihre vormals öden Gründe in Weingärten umgestaltet. Der Berg trägt nun eines der schönsten Weingebirge, dessen Weine sehr geistreich und von einem ausgezeichneten Wohlgeschmacke sind. Die Obersulzer, Gaunersdorfer, Schricker, Pyrawarther, Kollenbrunner, und mehrere benachbarte Ortschaften kaufen den Nexinger Wein entweder zum Mischen unter ihre Weine, oder halten in der nähmlichen Absicht in dem Nexinger Weingebirge sich eigene Weingärten. Die Weinwirthe bezahlen mir meine weißen und rothen Weine immer theurer als der gewöhnliche Kauf geht; auch kommen aus dem mährischen Gebirge und aus dem Preußischen Fuhrleute nun gerne nach Nexing, um in meinen Kellern Wein zu laden, was vor mir niemahls geschehen ist.

§. 74. Der Weinbau im V. O. M. B. an der Donau aufwärts endet in der Wachau, welche nur noch einen sauren Wein hervorbringet, der gewöhnlich zum Essigsieden verwendet wird. Die Weine um Krems und Langenlois werden in dortiger Gegend am meisten geschätzt, und finden, wegen der Nähe der Donau, einen guten Absatz in dem oberen Theil des V. O. M. B. und V. O. W. W., nach Österreich ob der Enns, und nach Bayern.

§. 75. Österreich unter der Enns erzeugt jährlich sehr viel Wein: obgleich nur ein Theil des Landes mit der Re-

benkultur sich eifrig beschäftiget; so wird dennoch der Bedarf des ganzen Landes, der Bedarf der Hauptstadt des Reichs erbauet, und es werden jährlich noch viele tausend Eimer Wein nach Steyermark, Österreich ob der Enns, Böhmen, Mähren, Schlesien, Pohlen und ins Ausland verführt. Die Hauptstadt Wien allein verbraucht jährlich 6 bis 700,000 Eimer österreichische Weine. Ueberdieß nehmen viele Wiener ihren Sommeraufenthalt auf dem Lande, und an Sonn- und Feyertagen strömen sie oft zu Tausenden vor die Linien, um in den benachbarten Ortschaften guten Österreicher zu trinken. Unser Landvolk, besonders in den Weingegenden, schonet das geistige Getränke nicht, welches ihr Fleiß entstehen machet. Jeder Hauswirth liebet täglich einen guten Trunk Wein, und muß auch seine Hausgenossen damit betheilen, wenn er gute Dienstbothen haben will. Bey jedem Kauf und Verkauf, beym Heugnen, in der Ernte, beym Dreschen, bey jeder Weingartenarbeit, beynahe in allen Arbeiten wird, über die bestimmte Zahlung, eine gewisse Anzahl Maße Wein bedungen. Alle Feyerlichkeiten werden beym Weine oder gar im Keller gefeyert, bey welcher Gelegenheit man den vorübergehenden höflichen Fremden gerne einen Trunk machen läßt, ohne daß dafür eine Zahlung gefordert wird. Der eigene Weinbedarf des Landes ist daher sehr groß, und dennoch wird er im Lande erzeuget. Wenn auch unsere Nachbarn, neben ihren eigenen Weinen, sich zuweilen mit dem Österreicher gut thun; so trinket das österreichische Landvolk doch nur Österreicher Wein, und denket gar nicht daran, sich Wein aus einer andern Provinz, oder gar im Auslande zu hohlen. Rechnet man noch dazu die Ausfuhr; so wird sich eine sehr große Summe von Eimern Wein ergeben, welche, Ungarn ausgenommen, keine unserer Provinzen erzeuget, und die selbst Ungarn auf einem gleich beschränkten Raume, ungehindert seines günstigeren Klima, auch wohl nirgends hervorbringt.

§. 76. Ich bin aber weit entfernt, dieß unsern braven Nachbarn und Mitbürgern, den verbrüderten edlen Ungarn zum Vorwurfe zu sagen. Der Absatz ist der Maßstab für die Zulänglichkeit der Erzeugung. Ungarn gränzet mit Provinzen, welche selbst Weine bauen, und mit der Türkey, wo der Alkoran dem Weinverzehren enge Schranken setzet. Ungarn bringet so viel Wein hervor, als es selbst verzehret, und zum Absatze in benachbarte Provinzen oder ins Ausland bedarf; in glücklichen Jahren stocket daselbst schon der Absatz wegen Menge der Verkäufer. Dieß ist auch die Ursache, warum sich die Ungarn auf die Erzeugung der Weinessenzen und der Ausbruchweine verlegen. Niederösterreich besitzet die Hauptstadt des Reichs; es gränzet auf seinen meisten Punkten mit Provinzen und mit dem Auslande, welche keinen oder nicht genug Wein bauen, und durch kein Religionsgesetz gehindert sind, ihrem Hange zu folgen: vielmehr, alle christlichen Konfessionen brauchen zum Kirchendienste selbst Weine, und unsere Priester verbiethen Niemanden den Genuß des frohmachenden Getränkes. Der Österreicher bringet seinen gewöhnlichen Wein leicht an, und brauchte sich bisher die Mühe nicht zu geben, Essenzen und Ausbruchweine zu erzeugen; obwohl wir dieß auch mit glücklichem Erfolge thun können und sollen, nachdem einzelne Landeseinwohner aus österreichischen Trauben guten Ausbruch, Piccolit und allerley kostbare Strohweine verfertiget haben.

§. 77. Aus allen unseren Weinen haben die Österreicher und die Ungarischen im In- und Auslande den meisten Ruhm erworben. Versteht sich, daß nicht alle ungarischen und nicht alle österreichischen Weine von gleicher Güte sind.

§. 78. Indem ich hier aus unseren Provinzen nur einige Gegenden nahmentlich aufgeführet, und des Weinbaues wegen vorzüglich gerühmet habe, bin ich doch weit entfernt

dadurch behaupten zu wollen, daß die anderen Gegenden minder gute Weine hervorbringen; nur sind sie nicht zu meiner Kenntniß gekommen. Meine Absicht ist es gewiß nicht, irgend einem verdienten Vorzuge, dem Verdienste meines Nebenmenschen und meiner Mitbürger nahe zu treten; vielmehr wäre es mein aufrichtigster Wunsch, hier Jedermann und jede Gegend in landwirthschaftlicher Hinsicht nach Verdienst öffentlich ehren zu können.

§. 79. Ueberhaupt kann ein Einzelner über die Güte des Weines jeder Gegend einer großen, allenthalben mit dem Weinbaue sehr beschäftigten Monarchie kein entscheidendes Urtheil fällen; weil er nicht in die Lage kömmt, alle Weine zu kosten und zu vergleichen, und weil in Gegenständen des Geschmackes die Zunge und der Gaumen des Einen, für die Zunge und den Gaumen aller Übrigen niemahls entscheiden können.

Drittes Hauptstück.

Das beym Weinbaue in den österreichischen Erbstaaten übliche Flächen- und Raummaß.

§. 80. Nachdem ich von der verschiedenen Güte unserer Weine geredet habe, wird es nun am rechten Orte seyn, auch die Menge derselben und den Umfang des Bodens zu berühren, welcher in unserem Vaterlande dem Rebenbaue gewidmet ist. Bevor ich aber darin weiter schreite, scheint es mir nothwendig zu seyn, über unser Flächen- und Raummaß, so weit sie auf den Weinbau Bezug haben, einige Bemerkungen voraus zu schicken.

§. 81. Das gesetzliche Flächen- und Längenmaß in der österreichischen Monarchie ist die Wiener Klafter. Sie enthält 6 Schuh: jeder Schuh 12 Zoll, den Zoll zu 12 Linien, die Linie zu 12 Punkten. Ein Raum von 1600 Wiener □ Klaftern heißt ein nied. österr. Joch; 10,000 solcher Joche machen eine österreichische Quadratmeile aus, und unterscheiden sich von der geographischen Quadratmeile, welche nur 9564 Joche und 1344 □ Klaftern enthält. Das Joch ist in landwirthschaftlicher und staatswirthschaftlicher Hinsicht das gewöhnliche Flächenmaß, nach welchem in der Geschäfts- und gelehrten Sprache gerechnet wird.

§. 82. Die verschiedenen Provinzen, und selbst einzelne Gegenden der nähmlichen Provinz, haben aber ihre alten Längenmaße und Benennungen beybehalten.

§. 83. In den nächsten Umgebungen Wiens werden

die Weingärten, selbst in den Grundbüchern, nach Pfunden beschrieben. Ein Pfund Weingarten ist gleich 80 □ Klaftern; also 10 Pfund gleich 800 □ Klaftern, oder gleich $^1/_2$ nied. österr. Joche.

§. 84. Am Allgemeinsten ist die Benennung der Weingärten nach Vierteln und Achteln: aber der Inhalt dieser Benennung ist oft in benachbarten Ortschaften sehr verschieden.

Einige Orte halten $^1/_4$ Weingarten gleich $^1/_4$ Joch Acker, oder gleich 400 □ Klaftern; bey andern aber ist $^1/_4$ Weingarten gleich $^1/_2$ Joch Acker, oder gleich 800 □ Klaftern. In Siebenbürgen ist ein Viertel Weingarten nur 240 Wiener □ Klaftern. Das Achtel ist überall die Hälfte des Viertels.

§. 85. Die Italiener und ihre nächsten Nachbarn berechnen ihren Boden entweder nach Pertica = 24 Tavole = 96 Cavezzi = 539 Wiener □ Klaftern; oder, wie im Venetianischen, nach Campi = 1541 Wiener □ Klaftern. Der venetianische Schuh ist = 1 Schuh, 1 Zoll, $1^3/_4$ Linien Wiener Maß.

§. 86. Ungarn hat die Wiener Klafter; es gibt aber dem Joche sehr allgemein nur 1100 oder 1200 □ Klaftern. Im Preßburger Gebirge ist ein Tagwerk Weingarten = 70 □ Klaftern. So viel kann ungefähr ein Mann in einem Tage bearbeiten. Die Militär-Gränze, insbesondere Syrmien, hat noch die Matika = 200 Wiener □ Klaftern, zur Hauptgröße bey Bestimmung des Flächenmaßes der Weingärten.

§. 87. In Kärnthen wird nicht selten noch das alte Längenmaß gebrauchet. 100 kärnthnerische Klaftern verhalten sich zu eben so viel Wiener, wie 100° zu 96°, 3′, $8^1/_2$″; also der Wiener Schuh verhält sich zum kärnthnerischen, wie 5797 zu 6000. Die alte kärnthnerische Elle ist zu der Wiener Elle wie 31 zu 29. Das alte kärnthnerische Längenmaß ist daher etwas größer als das gesetzliche Wiener Maß.

§. 88. In Tyrol ist das allgemeine Flächenmaß die Jauch, welche in einigen Gegenden zu 1000, in anderen zu 1202 Wiener □ Klft. berechnet wird. Die Tyroler berechnen ihre Weingärten auch nach »Grabern« zu 150 bis 160 □ Klft. Der Tyroler Schuh verhält sich zum Wiener, wie 100 zu $105^2/_3$.

§. 89. Das gesetzliche Raummaß beym Weine ist der Wiener Eimer zu 40 Maß. Die Maß, ehemahls Achtring genannt, hält vier Seitel; $1^1/_2$ Seitel werden in Österreich ein großes Seitel, das halbe Seitel aber ein Pfiff genannt. 10 Eimer sind ein Faß. Der Eimer enthält $1\frac{79^2}{1000}$ Wiener Kubikschuh = 2520 Kubikzoll.

§. 90. In Ungarn ist wohl auch der Eimer die Hauptgröße; er weicht aber im Inhalte daselbst verschieden ab. Der Odenburger Eimer hält 40 Wiener Maß: der Ofner nur 30 Maß. Also ist in Ober-Ungarn der Inhalt des Eimers beyläufig $^1/_4$ Theil größer als in Nieder-Ungarn. Zu Tokay hält das Faß 180 halbe Maß. Der Antal, nach welchem der Tokayer und auch andere Ausbruchweine berechnet werden, ist ein halbes Faß; daher gleich 90 halben, oder gleich 45 Wiener Maß.

§. 91. Die italienischen Provinzen, auch unsere Küstenländer haben zum Weinmaße entweder den Barillo = 20 Fiaschi = 40 Boccali = 80 Mezzete = 160 Quartucci = 2100 französische Kubikzoll; der Barillo ist folglich etwas kleiner als der Wiener Eimer. Der Ragusaner Barillo ist gleich $13^3/_4$ Wiener Maß; und der Cutlo ragusco, mit welchem das Getränk im Kleinen verkauft wird, ist gleich $1^1/_{24}$ Wiener halbe Maß. Ferner haben sie die Amphora (Ein Faß) = 4 Bigonzie = $2^{31}/_{40}$ Wiener Eimer; oder die Brenta = 3 Star = 6 Mine = 12 Quartari = 48 pinte = 96 Boccali = 3600 französische Kubikzoll. Im Lombardisch-Venetianischen Königreiche ist die Brenta $1^1/_4$ Wiener Eimer, und die Pinté $1^1/_{20}$ Wiener Maß. In Wälsch-Tyrol

ist aber die Brenta = 2 Wiener Eimer, oder 6 Brente = 12 Wiener Eimern oder = 1 Weinfuder (Carro), wovon der vierte Theil ein Saum (Sahm, Soma) genannt wird.

§. 92. Die Tyroler und Triestiner rechnen auch nach Ornen oder Uhrnen. Die Triestiner Wein-Orne ist nur gleich 36 Boccali = 3312 französische Kubikzoll = $46^3/_8$ Wiener Maß. 8 Tyroler Uhrnen = 11 Wiener Eimern. Die Tridentiner Yhrne hält nur $55^1/_2$ Wiener Maß, und die alte Kärnthner Ürne hat 42 Viertel, und ist gleich 1 Eimer $7^3/_4$ Wiener Maß.

§. 93. Die Maße und die Gewichte, mit welchen bey uns gekauft und verkauft wird, mit welchen die Giebigkeiten abgefordert und entrichtet werden, müssen von der Obrigkeit geprüft und der Richtigkeitsbefund derselben bezeichnet (zimentirt) seyn. Bey den Fässern, Bottichen (Kufen) und anderen größern Weinmaßen nennt man dieses Zimentiren auch Haimen. Das obrigkeitliche Zeugniß der geschehenen Haimung besteht in dem obrigkeitlichen Siegel, oder in einer anderen angenommenen Bezeichnung, mit der Jahrzahl der geschehenen Untersuchung und des dabey befundenen Inhaltes. Diese sind auf eisernen Werkzeugen vorräthig, welche glühend gemacht, und damit in das hölzerne Geschirr eingebrannt werden; darum nennt man die gehaimten Fässer und andere Gefäße auch gebrannte Geschirre.

§. 94. Zu Wien und in den Provinzial-Hauptstädten bestehen die Zimentirungs-Hauptämter. Von dort aus werden die Obrigkeiten des Landes mit den zimentirten Prüfungsmaßen und Gewichten versehen, und müssen daselbst auch die Zimentirung von Zeit zu Zeit erneuern lassen.

§. 95. Die hölzernen Geschirre, besonders, wenn sie der Luft ausgesetzt sind, wie die Fuhrfässer, Bottiche u dgl. trocknen aus, wenn sie nicht gefüllt sind; es müssen die Reifen enger zusammengetrieben werden, um die Flüssigkeit zu

halten, bevor man sie wieder anfüllen kann. Darum wird bey der Haimung der Weinfässer jeder Eimer auf 41 Maß gerechnet; nämlich, es wird auf die Veränderlichkeit des Inhaltes 1 Maß auf jeden Eimer zugegeben, und dieses Verhältniß auch bey kleineren Maßen beobachtet; so daß 1/4 Eimer auf 10 1/4 Maß gehaimt wird. Bey den Maischfässern oder Laiden, da diese am öftesten und längsten den Einwirkungen der Luft ausgesetzt sind, wird der Eimer auf 42 Maß gerechnet, daher werden 42 Maß mit einem Eimer bezeichnet. Dadurch unterscheidet sich diese Visiermaß von der Schenkmaß, mit welcher im Kleinen die Getränke gemessen werden.

§. 96. Die Haimung der Fässer geschieht, indem man das Geschirr ganz mit Wasser anfüllet, sodann dasselbe, unter Aufsicht des dazu bestimmten obrigkeitlichen Beamten, mittelst einer hölzernen oder messingenen Pippe in die größern und kleinern Prüfungsmaße vorsichtig herausläßt und anmerket; sohin den ganzen Inhalt auf das gehaimte Geschirr einbrennt. In Bottiche und andere offene Geschirre wird das Wasser mit den Prüfungsmaßen hineingemessen, bis sie voll sind. Soll das nähmliche Geschirr in der Folge zu verschiedenen Maßen dienen, z. B. ein Eimerschaff oder Zuber soll auch gebraucht werden können, um darauf 1/4, 1/2 und 3/4 Eimer abmessen zu können; so werden zuerst aus dem Prüfungsmaß 10 1/4 Maß hineingeschüttet; unmittelbar an der Oberfläche des Wassers auf den zwey entgegengesetzten Seiten, in welchen sich die Handhaben befinden, mit denen das Geschirr bewegt und gehoben wird, werden zwey eiserne Nägel eingeschlagen, welche am Kopfe platt sind, daß sich diese Platten gerade an der Oberfläche des Wassers befinden. Dann werden wieder 10 1/4 Maß Wasser zugegossen, und abermahls ähnliche Nägel eingeschlagen. Auf solche Art wird fortgefahren, bis diese Maße alle bezeichn et sind. Das nähmliche geschieht mit den kleinen Geschirren, in welchen die ganzen und halben Maße und die Seitel abgenommen werden wollen, die man Sächter (Schöpfer, Stauffen) nennet.

§. 97. Ehemahls mußten die Maße und Gewichte alle zwey Jahre neuerdings zimentirt und gehaimt werden. Diese Vorschrift besteht nicht mehr. Die Gewerbsleute dürfen immer nur mit zimentirten Maßen und Gewichten von richtigem Gehalte messen und wägen. Die politische Obrigkeit muß darüber öfter Nachsuchungen veranstalten, die unrichtig befundenen Maße und Gewichte, ohne Rücksicht der Zimentirungszeit abnehmen, und den unredlichen Gewerbsmann bestrafen. Dadurch ist jeder Gewerbsmann gezwungen, seine Maße und Gewichte öfter prüfen und bezeichnen zu lassen.

§. 98. Hat das Geschirr bey der Wiederzimentirung noch den vorigen Inhalt; so bleiben Zeichen und Ziffer die nämlichen, und es wird nur die Jahrzahl der neuerlichen Haimung dazu eingebrannt. Hätte sich aber der Inhalt geändert; so werden die vorigen Zeichen ausgeschabt, oder mittelst eines glühenden Eisens überstrichen, und das Geschirr ganz neu bezeichnet.

§. 99. Im Privatverkehre sind zwar die gehaimten Geschirre nicht vorgeschrieben; darum sind die Lagerfässer in den Kellern selten, und auch die Fuhrfässer und Laiden nicht immer gebrannt. In diesen Fällen mögen sich die Parteyen beliebig einverstehen. Jeder Käufer und Verkäufer kann aber die Zumaß auf zimentirten Maßen begehren, welche immer auch im Privatverkehr gebraucht werden müssen, so oft die Parteyen etwas anders nicht deutlich ausgemacht haben, und so oft die Obrigkeit dabey einschreitet. Zu diesem Ende hat jede Gemeinde ihre Gemeindemetzen und andere nöthigen Maße, welche gewöhnlich bey dem Ortsrichter aufbewahret, und jedem Gemeindegliede geliehen werden. In den Marktorten, auf welchen öffentlich gekauft und verkauft wird, sind sogar eigene Beamte und Individuen angestellt, welche alle Produkte auf den Amtsmaßen den Käufern und Verkäufern ab- und zumessen und

zuwägen, ohne daß diese dabey selbst Hand anlegen dürfen; damit jeder Betrug, nach Möglichkeit, verhindert werde.

§. 100. Um den Inhalt der Fässer, Bottiche und anderer Geschirre zu prüfen, welche nicht gehaimt sind, dient die Visier oder der Haimstab, auf welchen die verschiedenen Maße durch metallene Querstriche und Ziffern angedeutet sind.

§. 101. Wir haben zweyerley Visieren: die gewöhnliche und die Stechvisier. Sie werden gemacht, indem man den Stab zuerst in das gefüllte, wohl geprüfte Geschirr einstecket, und den Ort mit einem Querstrich bezeichnet, bis an welchen die Flüssigkeit reichte; diese sohin in ein zimentirtes Geschirr nach und nach abläßt, und am Stabe das abnehmende Maß abermahls bemerket: oder indem man das zimentirte Geschirr mit zimentirten Maßen nach und nach anfüllt, und den darein jedesmahls getauchten Stab durch Querstriche bezeichnet. Diese Querstriche werden sodann von Metall gemacht. Wer schon eine richtige Visier besitzet, kann nach diesem Muster die anderen leicht nachmachen. Kein Visierstab darf bey uns ohne ämtliche Stämplung geduldet werden. Dieser Stämpel wird aber nur in den Haupt-Zimentirungs-Ämtern darauf gebrannt. Der Visierstab soll an einem trockenen Orte so aufbewahret werden, daß er keine gekrümmte Gestalt annehme, in welcher er sodann kein richtiges Resultat begründen kann.

§. 102. Um die Visier beurtheilen und gehörig anwenden zu können, ist es nöthig, über den Bau der Fässer einige Vorkenntnisse zu haben, welche den Landwirthen in vielen anderen Hinsichten auch nützlich sind, und dennoch unter ihnen nur selten angetroffen werden.

§. 103. In holzarmen Ländern werden zur Aufbewahrung des Weines Schläuche von Thierhäuten, vorzüglich von gegärbten Bockshäuten verfertiget, an welchen sich ein hölzerner Hals befindet, den man mit einem Stöpsel

oder mit einer Schraube verschließt. Der Wein kann sich darin unmöglich gut erhalten. Das Leder und die zum Gärben desselben erforderlichen Substanzen müssen ihn bald verderben. Diese Länder haben auch keine guten, dauerhaften Weine; sie brauchen weder unsere Haimung, noch Visier. Bey uns aber ist das Materiale zu den Fässern nur Holz, welches dem Getränke keinen Nebengeschmack beybringen, und die Ausdünstung so viel als möglich verhindern muß.

§. 104. Wenn sich das weiche Holz, insbesondere das föhrene, zu Bierfässern schicket; weil es dem Bier einen harzartigen Nebengeschmack mittheilet, und weil man die Poren durch einen Pechaufguß im Innern des Fasses, selbst zum beliebten Wohlgeschmack des Bieres, verlegen kann: so ist es eben darum zu Weinfässern nicht geeignet.

§. 105. Man kann die Weinfässer wohl aus Maulbeer-, Ahorn-, Buchen- und Kastanienbäumen, auch aus andern harten Holzgattungen verfertigen. Bey uns aber wird sehr allgemein das Eichenholz dazu verwendet. Es ist in der Kellerfeuchte dauerhaft, fest geschlossen und dicht; hindert somit die Verdünstung des Weines mehr, als alle andere Hölzer: es bringet diesem edlen Getränke nicht allein keinen nachtheiligen Nebengeschmack bey; sondern es trägt zu desselben Haltbarkeit und Güte vielmehr noch bey, und der Wein erreichet in eichenen Fässern am geschwindesten den Wohlgeschmack, welcher das Altel genannt wird.

§. 106. Nicht alle Eichen geben gleich gute Fässer. Zu alte Bäume haben schon den Keim der Verwesung in sich; ihr Holz ist nicht dauerhaft, nicht haltbar, und hat bereits den Geruch der Faulniß, wodurch der Wein in eine nachtheilige Gährung gerathen kann. Zu junge Bäume haben die Feste eines ausgewachsenen Körpers noch nicht erreichet; sie sind noch nicht so dicht und kernfest. Man kann zwar, wegen der Verschiedenheit des Klima, der Lage und des Bodens, welche auf die Ausbildung aller Gewächse so

vielen Einfluß haben, das vollendete Alter der Bäume im Allgemeinen nicht mit der Ziffer in Jahren bestimmen: ihre physische individuelle Beschaffenheit ist allein entscheidend. Indessen dürfte bey uns eine Eiche vor 100 Jahren noch kaum zu Binderholz brauchbar seyn, und über 3 bis 400 Jahre auf dem Stocke dazu nicht brauchbar bleiben. Die Steineiche, welche auf einem trockenen steinigen Grunde, vorzüglich auf Anhöhen langsam ausgewachsen ist, hat dichter geschlossene Poren, hält den Weingeist besser zusammen, nimmt zwischen sich weniger feuchte Dünste auf, widersteht daher länger der Faulniß, und liefert darum viel dauerhaftere und vorzüglichere Fässer; als die Eichen, welche auf fettem, oder gar auf feuchtem Grunde ihre Ausbildung geschwinder vollendet haben. Ästiges, wurmstichiges, löcheriges, rothgestreiftes, grünes oder stinkendes Holz ist zu Weinfässern gar nicht geeignet.

§. 107. Die Eiche, frisch geschlagen, enthält Farb- und Extractivstoff, welcher dem Weine nachtheilig seyn würde. Diesen Stoff verliert das Holz an der Luft. Darum, und auch, damit sich dasselbe im Fasse nicht mehr werfen möge, muß das Faßholz recht gut ausgetrocknet seyn. Der Stamm, so weit er dazu geeignet ist, wird auf Taufeln und Bodenstücke ausgehauet, dann in der freyen Luft, die jedoch keine stinkenden Dünste mitbringen darf, aufgestößet. Hier soll das Holz wenigstens durch ein ganzes Jahr, noch besser durch zwey Sommer allen Einwirkungen der Atmosphäre ausgesetzt bleiben, bevor dasselbe verarbeitet wird. Es soll aber nicht über vier oder fünf Jahre so stehen bleiben, weil es sonst zu faulen anfängt. Am ersten werden die Taufeln von der Faulniß angegriffen, welche im Stoße unten liegen; besonders wenn man keine Lagerbäume untergelegt hat. Müßte im Nothfalle das Holz verwendet werden, welches nur einige Monathe in der Luft gestanden ist; so sollen die daraus bereiteten neuen Fässer, bevor sie ange-

füllet werden, so oft mit siedendem Wasser ausgewaschen werden, bis das Wasser rein, ohne Farbe, ohne Geruch und Geschmack abgehet. Der Wein nimmt sonst einen unangenehmen Holzgeschmack an.

§. 108. Die Hauptbestandtheile eines Fasses sind die Taufeln (Dauben), die Bodenstücke und die Reifen.

§. 109. Die Länge der Taufeln und Bodenstücke muß mit dem Visierstab abgemessen, und nach demselben schon aus dem rohen Holze ausgehauen werden; nur, daß man jetzt etwas Holz zugibt, welches sohin beym Abbinden weggearbeitet wird. Das Verhältniß bleibt bey großen und kleinen Fässern das nähmliche. Der Durchmesser jedes der beyden Faßböden, mit der Visier gemessen, ist $^1/_3$ der ganzen Faßlänge. Die Dicke der Taufeln und Bodenstücke muß mit ihrer Länge verhältnißmäßig seyn.

§. 110. Die Taufeln sollen nicht breit gemacht werden; von 2 bis 6 Zoll. Je länger und stärker die Taufeln, je schmäler: weil sie sich sonst nicht gerne in die Zirkelform geben. Die Binder (Böttcher) hobeln dann wohl von Außen alles gleich; im Innern aber haben die Taufeln, wo sie ganz fest an einander anschließen sollen, muldartige Vertiefungen, in welchen das Faß die gehörige Stärke und Dauer nicht haben kann, und zwischen welchen der Wein immer durchschwitzet. Die Bodenstücke, da sie weniger Biegung auszuhalten haben, können breiter seyn; 6 bis 12 Zoll. Sie sollen aber stärker als die Taufeln, wenigstens so stark, wie die äußern Frösche seyn. Bey der Ausfertigung eines Fasses dürfen weder die Taufeln noch die Bodenstücke gesplittert werden. Wo der Splitter herausgebrochen wird, entsteht eine Vertiefung, in welcher das Holz minder stark ist. Von Außen sieht man wohl diesen Fehler; die innern Splitter sind aber nicht immer sichtbar, und darum nicht zu erkennen.

§. 111. Die Taufeln sollen in dem nähmlichen Fasse,

besonders in größeren Fässern nicht alle die gleiche Länge haben. In der obersten Mitteltaufel befindet sich die Beilöffnung; sie heißt darum die Beiltaufel; ihr gegenüber ist die unterste Lagertaufel, im Mittel derjenigen, auf welchen das liegende Faß ruhet. Diese beyden sind die kürzesten: sie müssen aber gleich lang seyn; dergestalt, daß, wenn das Faß gut eingerichtet liegt, das Senkbley, oder ein von der Beiltaufel herabfallender Tropfen Flüssigkeit für diese Gleichheit zeugen. Von denselben aus, einer jeden zu beyden Seiten, nimmt die Länge der Taufeln unmerklich zu; daß sie in dem Punkte, wo sie sich vereinigen, zu beyden Seiten des Fasses, jedoch in gleicher Entfernung von der untersten Lager- und von der Beiltaufel am längsten sind. Diese Abweichung von der geraden Linie, welche von den Bindern der Gern genannt wird, ist verschieden nach der Größe des Fasses. Bey einem 10 Eimer Faß kann sie etwa 1/2 Zoll, an einem von 100 Eimern schon 2 bis 3 Zoll auf jeder Seite des Fasses betragen. Die Binder haben ein eigenes Werkzeug, mit dem sie die Vertiefung machen, in welcher die Faßböden von den Taufeln festgehalten werden. Diese Vertiefung heißt die Kimm (Zarge) und das Werkzeug der Kimmhobel. Er wird oben auf die Taufeln aufgesetzt und stößt im Fortschieben auf der innern Seite die Kimm aus. Da die Taufeln unmerklich steigen, so steigt auf ihnen auch der Kimmhobel; er hält aber im Ausbrechen der Zarg immer die gleiche Entfernung von dem Ende der Taufeln bey, auf welchen er herumgehet. Wenn die Kimm fertig ist, so befolgt sie die nähmliche schiefe Linie, wie die Taufeln; sie hält sich jedoch immer in gleicher Entfernung von dem Ende derselben. Wenn daher die Faßböden eingemacht sind: so bemerkt nur jener, welcher davon weiß, die Erhöhung und Vertiefung der Taufeln; weil rund herum die äußern Frösche eine ganz gleiche Länge beybehalten. Da die Abweichung unmerklich zunimmt, so wird sie, nach Verschiedenheit der

Breite, erst drey oder vier Taufeln zu beyden Seiten der Beil- und der mittlern Lagertaufel dem freyen Auge sichtbar. Hier, sagt man, fange der Wechsel an; weil die Länge der Taufeln abzuwechseln scheint. Das Faß hat daher auf beyden Seiten zwey Wechsel: nähmlich jede Seite wechselt ein Mahl gegen die Lager- und ein Mahl gegen die Beiltaufel zu. Die untern Taufeln zu beyden Seiten des Wechsels sind die Lagertaufeln, weil auf ihnen das ganze Faß liegt (lagert).

§. 112. Die schiefe Linie der Zarge ist nicht gleichgültig. Nach ihr müssen sich die Bodenstücke fügen. Dadurch erhalten die Fußböden gegen ihre Mitte und gegen innen zu eine etwas eingebogene gewölbte Gestalt, mit der sie der Gewalt des Getränkes leichter Widerstand leisten können. Faßbinder, welche keinen Gern machen, und die Faßböden ganz eben ausfertigen, fehlen um so mehr, je größer das Faß ist. Es geschieht dann zuweilen, daß die Flüssigkeit den Boden heraustauchet; wenn man zur rechten Zeit mit Gegenspreißen nicht zu Hülfe kömmt, ganz heraus sprenget und davon gehet. Nur die kleinern Geschirre, welche weniger auszuhalten haben, mögen von hinlänglich starkem Holze ohne Gern ausgefertiget werden.

§. 113. Die Lagertaufeln müssen die Schwere des ganzen Fasses und seines Inhaltes tragen; sie sind das Fundament des ganzen Gebäudes. Sie müssen die stärksten, die gesündesten, ganz fehlerfrey und ohne Äste seyn. Die unterste Taufel soll das Mittel des Lagers halten. Überhaupt ästige, oder sonst fehlerhafte Taufeln sollen an einem neuen Fasse wohl gar nicht angetroffen werden; indessen sind sie am obern Theile noch eher, als unten und in den Seiten zu dulden.

§. 114. Jede Taufel wird in acht gleiche Theile abgemessen. Auf jedem Ende ist das erste Achtel die Froschlänge, welche mit den, noch dazwischen liegenden sechs Ach-

teln die ganze Länge der Taufeln ausmachen. Von diesem Verhältnisse soll nicht viel abgewichen werden. Die beyden Froschlängen werden von dem äußersten Ende der Taufel an gegen einwärts dergestalt verdünnert, daß ein darauf gelegtes Lineal ganz fest aufliegt, ohne daß man dazwischen durchsehen kann. Das innere Ende jeder Froschlänge wird durch einen Einschnitt bezeichnet, welcher von $^1/_4$ bis $^1/_2$ Zoll tief eingehet, und hier die Frösche wie verbrämt. Dieser Schnitt wird darum von den Bindern der Bramschnitt geheißen. Um so viel als die Verbrämung beträgt, wird die übrige Taufel dünner ausgeschnitten; aber so, daß sie sodann durchaus eine gleiche Dicke beybehält. Jene, welche die Taufeln gegen die Mitte zu noch dünner machen, haben wohl eine leichtere Arbeit. Da jedoch im Bauche des Fasses die größte Schwere des Getränkes liegt; so ist dieß ein großer Fehler, den man am öftesten bey den Marktfässern antrifft, um die Frachtspesen zu vermindern. Solche Fässer sind nicht haltbar: es ist nicht selten, daß sie im Bauche brechen, oder doch den Wein ausrinnen lassen.

§. 115. In die Froschlänge wird die Kimm gemacht, welche bey kleinerm Geschirre, z. B. an einem 10 Eimer bey $^1/_2$ Zoll, an einem 100 Eimer 1 bis 2 Zoll breit und eben so tief ist; bey noch größeren Fässern auch eine größere Weite und Tiefe haben muß. Der Theil der Froschlänge, welcher außerhalb dem Faßboden bleibt, heißet die Frösche; diese sollen an jedem Faß so lang seyn, als sie am Anfange der Taufeln dick sind. Diese Dicke und ihre Länge bis am Boden zurück sind demnach meistens gleich.

§. 116. In die Kimm wird der Boden eingemacht und hier befestiget. Die Bodenstücke sind immer dicker als die Breite der Zarg ausmachet. Z. B. zu einem 100 Eimer sind die Bodenstücke 3 bis 4 Zoll dick; sie würden daher in die Kimm von 1 bis 2 Zoll Weite nicht eingehen. Sie bleiben durchaus in ihrer Stärke; erst etwa 3 bis 4 Zoll vom

Rande werden sie im Innern rund herum so weit ausgeschnitten und verdünnet, als es nöthig ist; und von Außen wird rund herum weniger, nur etwa bis auf 1 Zoll außerhalb der Zarge mit einem runden Ausschnitte, wie mit einer Verzierung und Verbrämung zugeholfen; es heißt deßwegen auch dieser Ausschnitt der Bramschnitt. Der Boden muß sehr genau in die Kimm einpassen; sonst geht hier immer Wein und Weingeist durch, und die Fässer unterliegen einer frühern Verderbniß.

§ 117. Die Bodenstücke sind von gleicher Dicke, und werden in einander eingezapft. Zum Mittelstück wählet man das gesündeste aus, weil es die größte Gewalt aushalten muß. Bey großen Fässern, welche man zum Reinigen nicht stürzen und wenden kann, wird in das Mittelstück des vordern Faßbodens, welches das Mittel des ganzen Bodens halten soll, ein Thürel gemacht, so hoch und weit, daß man hier die Unterhefen (das Lager, Geläger) herausnehmen und das Geschirr reinigen kann. Bey 5o und mehreimerigen Fässern ist dieses Thürel so groß, daß ein Mensch durch die Öffnung in das Faß steigen, und dasselbe im Innern allenthalben reinigen kann. Es muß sehr genau in den Boden und unten in die Zarge passen, auch von gleicher Dicke mit dem Boden seyn; es wird mittelst einer eisernen Handhabe und einem durch dieselbe geschlagenen hölzernen Kloben festgehalten. In dieses Bodenthürchen, oder wo keines ist, in das Mittelstück des Bodens wird das Zapfenloch gebohret, und mit dem Zapfen verstopfet.

§. 118. Das Zapfenloch wird vom Lager des Fasses herauf so hoch angebracht, daß beym Ablassen des Weines die Unterhefen desselben ruhig liegen bleiben, und nicht mit herausgerissen werden: aber auch nicht höher; indem sonst der Wein erst mittelst des Faßhebers herausgebracht werden kann, wodurch oft ein Theil des Gelägers sich darunter mischet. Es wird im Allgemeinen zureichen, das

Zapfenloch 2 oder 3 Zoll hoch anzubringen; indem die größern Fässer für das mehrere Geläger auch mehr Länge und Weite haben. Der Zapfen muß aber genau im Mittel des Faßbodens angebracht seyn; so, daß das Senkbley oder ein Tropfen Flüssigkeit, wenn sie vom Mittel der Beiltaufel herabgelassen werden, die Mitte der Zapfendicke berühren, sonst hat das Getränke keinen gleichen Abfluß; es können daher noch eher die Hefen aufgerührt werden. Je größer die Fässer, von je dichterem Holze muß der Zapfen seyn; sonst dringt der Wein durch alle Poren heraus. Rotheiben werden sehr allgemein dazu verwendet. Der Zapfen muß sehr genau in die Öffnung passen, und fest eingeschlagen werden.

§. 119. In der Mitte der Beiltaufel wird das Spundloch (Beilloch) gemacht. Diese Öffnung muß so groß seyn, als nöthig ist, das Faß füllen zu können. Der Deckel derselben, der Spund, soll sehr genau in die Öffnung passen, und in das Faß nur so weit eingehen, als das Holz der Beiltaufel reichet; sonst steht er von Innen im Weine, dränget beym Füllen jedesmahl etwas Wein heraus, und es ist überhaupt für den Wein nicht vortheilhaft. Das Spundloch soll genau im Mittel des Fasses stehen; sonst bleibt im Fasse auf einer Seite ein leerer Raum, den man nicht anfüllen kann. Der Spund heißt in Österreich das Beil; weil er gewöhnlich mit der Kellerhacke, Kellerbeil, festgeschlagen, verbeilet wird.

§. 120. Die Fässer müssen in einem vollkommenen Zirkel gemacht werden, dessen Durchmesser vorne und hinten an den Böden gleich ist, gegen die Mitte zu von beyden Seiten sich gleichmäßig erweitert, und in der Mitte, im Bauche des Fasses, am weitesten ist. Bevor der Binder das Faß fest zusammenbindet, macht er sich nach dem Visierstab den Zirkel, nach Verschiedenheit des Inhaltes, welchen das Faß bekommen soll, in einem Model, in welches er den Boden und die Taufeln in die Reifen einstellet. Nun nimmt er die

Drittel-Visier vor. Hält das Faß etwas mehr als es soll, so verwechselt er die breiten Taufeln mit schmälern; den geringern Gehalt vergrößert er durch breitere, oder durch die Einschiebung noch einer Taufel. Erst wenn er, mit Bedachtnahme auf die Verengerung des Zirkels in der Ausfertigung, seine Rechnung im Reinen hat; gibt er zwischen die Taufeln und Bodenstücke, wo er es nöthig erachtet, getrocknetes Binderrohr (verröhren), und vollendet nun sein Werk mit Beyhülfe des Feuers, welches im Innern des Fasses brennet, während er von außen die Taufeln mit den Reifen gewaltsam zusammentreibet. Das Ausfeuern des Fasses muß jedoch vorsichtig geschehen, daß die Taufeln davon nicht anbrennen und schwarz werden, wovon der Wein einen brandigen Beygeschmack erhalten würde. Noch eine Vorsicht ist dabey nicht außer Acht zu lassen. Es wird ein hellbrennendes Feuer von Spänen, gewöhnlich auf einem freyen Platze gemacht. Auf dem Lande, in der Nähe der Strohdächer, bey einem Winde, oder bey der mindesten Unvorsichtigkeit kann leicht eine Feuersbrunst entstehen. Darum gestatte ich auf meinen Besitzungen den Faßbindern nicht, die Fässer im Freyen auszufeuern; sie müssen sich dazu gewölbte Kucheln bauen, damit der Feuersgefahr nach Möglichkeit vorgebeuget werde.

§. 121. Das Binderrohr wächst in sumpfigen Orten und in Teichen; es ist die Typha latifolia *Linn.* (Teichkolben, Wasserkolben), die man Christo, als Ecce homo dargestellt, in die Hand zu geben pflegte. Es wird getrocknet, und dienet allenthalben, wo die Bestandtheile eines Fasses an einander liegen, jede kleine Unebenheit auszufüllen, und dadurch das Ausschwitzen des Getränkes zu verhindern.

§. 122. Kleine Fässer werden nur mit hölzernen Reifen gebunden, die jedoch in der Kellerfeuchte nicht lange halten. Deßwegen werden die eisernen Reifen auch bey diesen Geschirren vorgezogen. Größeren Fässern sind die eisernen Reifen

unentbehrlich. Sie müssen nach Verhältniß des Faßgehaltes stärker im Eisen und zahlreicher seyn.

§. 123. Die geringste Anzahl der Reifen, selbst bey kleinen Geschirren, ist vier. Zwey davon umschlingen von außen die Zarg; sie müssen hier die Faßböden festhalten, und den Widerstand vermehren helfen, welcher erfordert wird, daß die Taufeln sich in den Bauch auswärts biegen können, ohne den Boden in der Kimm zu verrücken. Die zwey andern Reifen werden gegen den Bauch zu angebracht, um diesem die nöthige Haltung zu geben. Etwas größere Geschirre müssen schon sechs Reifen bekommen, von denen zwey das innere Froschende unterstützen, wo die Taufeln anfangen dünner zu werden. 10 bis 30 Eimer erhalten schon acht, über 30 bis 100 Eimer sollen wenigstens zehn, und noch größere Fässer wenigstens zwölf Reifen haben, welche die Kimm, das innere Ende der Frösche, sohin in angemessener Entfernung das ganze Faß umschlingen.

§. 124. Es ist eine große Gewalt, welche ein Faß auszuhalten hat. Ein Eimer Wein ist 100 Pfund schwer; 100 Eimer sind 100 Zentner. Die Last wird durch die Gährung des Getränkes mehr als verdoppelt. Nur der regelmäßige Bau des Fasses, wodurch ein Theil desselben dem anderen beyhülflich ist, machet es möglich, daß ein so dünnes Holz, wie es die Faßtaufeln und Bodenstücke sind, einer so großen Gewalt widerstehen, und sie im Zaume halten könne. Jeder kleine Fehler des Holzes und der Arbeit wird sichtbar, wenn das Faß gefüllet ist, besonders bey größern Fässern; überall, wo er es nur möglich machen kann, schweißet oder tropft der Wein heraus, und zeuget von der Unwissenheit oder von dem Betruge des Binders. Diese Gewerbsleute sollten darum immer sehr gewissenhafte Männer seyn; weil man ihre Fehler und Betrügereyen oft nicht eher merket, als bis es zu spät ist. Ein Faß kann von außen sehr gut und fehlerfrey aussehen, und doch unbrauchbar oder minder

dauerhaft seyn. Der Binder versteckt die Äste, die Löcher hinter die Reifen; oder er schneidet die Splitter glatt aus, daß sie unbemerkbar werden, und schwächet dadurch das Holz u. a. m.

§. 125. Die Fässer, wenn sie gefüllet werden, dürfen nicht auf der bloßen Erde aufliegen. Ihre Schwere drückt sie in die Erde ein, alle Verrichtungen sind erschwert; die Lagertaufeln faulen, und das Getränke leidet in seiner Güte. Darum werden sie bey uns allenthalben auf Lagerbäume aufgelegt, welche hinlänglich stark und von solchem Holze seyn sollen, welches in der Kellerfeuchte am längsten aushält; wozu sich daher Eichen und Lerchenbäume am besten eignen.

§. 126. Für Fässer bis 20 oder 30 Eimer werden zwey viereckige Lagerbäume, Ganter, so weit auseinander gelegt, daß das Faß auf beyden Seiten mit zwey Reifen oder doch auf jeder Seite mit einem Reifen gut darauf ruhen kann. Damit aber das Faß nicht bloß auf einem Punkte die ganze Schwere zu tragen habe, werden zu beyden Seiten Klemmen, nähmlich dreyeckige Hölzer untergesteckt, welche dem Fasse mehr Stütze darbiethen, und zugleich verhindern, daß es sich nicht vom Fleck bewegen könne. Den Gantern werden Querhölzer, Steine oder gebrannte Ziegeln untergelegt, daß sie nicht zu bald faulen, und man bequemer mit dem Fasse umgehen kann.

§. 127. Größere Fässer erhalten bey uns jedes seine abgesonderte Sättel. Diese werden aus gesunden, starken Eichenstämmen oben im Halbzirkel so ausgearbeitet, daß das Faß darin unbeweglich, wie in einem Sattel festsitzet: sie sollen so breit seyn, daß jeder davon zwey Reifen trägt, welche zugleich verhindern, daß das Holz des Fasses und des Sattels sich nicht berühren, die Luft daher etwas durchstreichen und die Faulniß länger verhindern kann. Die Sättel werden gegen die Bauchreifen gestellt; weil hier die meiste

Schwere ist, und damit man durch sie im Ablassen des Weines nicht gehindert werde. Sie ruhen auf Querhölzern, die man Pratzen heißt, weil sie den Sattel zugleich fest halten. Den Pratzen werden Steine oder gebrannte Ziegeln untergelegt; weil die Fässer so hoch liegen sollen, daß man auch unter ihr Lager hinabkommen kann, um sie zu besichtigen. Bis 100 Eimer genügen für jedes Faß zwey hinlänglich starke Sättel. Größere Fässer aber sollen schon drey oder vier Sättel bekommen, von denen der mittlere den Bauch des Fasses stützet.

§. 128. Bevor ein Faß gefüllet wird, muß es gehörig gelegt werden: es muß vorne und hinten gleich hoch, schrotwichtig liegen, und das Beilloch muß gerade oben im Mittel seyn; sonst ist die Last nicht allein ungleich vertheilt, sondern das Faß kann zu keiner Zeit ganz angefüllet werden. Man untersuchet diese Lage mit der Schrotwage am Beilloch, und mit dem Senkbley, oder in Ermanglung dieser Werkzeuge mit einem Tropfen Flüssigkeit, oder mit dem Speichel, welche man zu beyden Seiten des Fasses oben von der Mitte der Beiltaufel am äußersten Froschende ausläßt. Fällt der Tropfen im Mittel des Lagers wieder am Frosche auswärts hinab; so liegt das Faß gleich, und man sagt nun, es sey eingerichtet.

§. 129. In einem Keller, in welchem mehrere Fässer neben einander liegen, sollen sich dieselben nicht berühren; man soll dazwischen, wenn auch nicht bequem, durchkommen können, um die Fässer reinigen und alle Seiten, auch unten zuweilen, untersuchen zu können, ob sich keine Gebrechen an ihnen einfinden.

§. 130. Ein gut ausgefertigtes Faß muß mit der Drittel-Visier übereinstimmen. Eine bedeutende Abweichung davon ist entweder ein Fehler in der Arbeit, oder ein versteckter Betrug, dem man nachforschen soll, um nicht zu Schaden zu kommen.

§. 131. Bey der Drittel-Visier wird das Faß drey Mahl gemessen. Ein Mahl wird der Faßboden gemessen; indem der Haimstab mit dem Ende, von welchem die Ziffer und Zeichen anfangen, an einem beliebigen Orte von außen an der Kimm angesetzt, in gerader Linie über den ganzen Faßboden herüber, also auf der gegenüber stehenden Daube an die äußere halbe Froschdicke angehalten, und die dadurch an dem Visier bezeichnete Eimerzahl angeschrieben wird. Das zweyte Mahl wird die dritte oder vierte Taufel von der Beiltaufel (diese jedoch nicht mitgerechnet) abwärts der ganzen Länge nach, mit Einbegriff ihrer Frösche gemessen. Das dritte Mahl wird die Visier zum Beilloch hineingestecket, unten auf dem Mittel des Lagers an der Kimm und oben in der Mitte des Beilloches gehalten, und die Eimerzahl angemerket, die im Innern der Öffnung mit der Höhe zusammentrifft, welche der Wein beym Anfüllen erreicht. Diese drey Größen werden addirt, und geben mit 3 dividirt den Quotienten als den eigentlichen Faßgehalt. Z. B. ein zehneimeriges Faß mißt über den äußern Faßboden 5, vom Mittel des Spundloches 10, und in der Länge der Taufeln 15 Eimer. Also gibt die Drittel-Visier $5 + 10 + 15 = {}^{30}/_{3} = 10$ Eimer. Dieß ist das Verhältniß eines jeden gut gemachten Fasses, von welchem keines bedeutend abweichen darf.

§. 132. Man hält von außen am Faßboden die Visier auf einer Seite auf die halbe Froschdicke, weil im Innern die Frösche verdünnet sind: man mißt dabey die dritte oder vierte Taufel, je nachdem sie breiter oder schmäler sind; weil hier ungefähr das Mittel eines Wechsels ist. Diese Taufel hält also zwischen den kürzesten und längsten das Mittel. Um gewiß zu seyn, ob beyde Böden einen gleichen Zirkel darstellen, kann man sie beyde messen. Dieser Zirkel soll nicht abweichend seyn. Eben so wäre es möglich, daß entweder das Spundloch nicht genau in der Mitte der Beiltaufel

steht, oder daß man in der freyen Haltung die Mitte des Loches selbst verfehlet habe. Dieserwegen kann man von der nähmlichen Haltung aus auch im Innern an den andern Boden hinmessen. Gesetzt man fände hiebey eine Verschiedenheit, z. B. bey einem 10 Eimer würde auf einer Seite der Visierstab

$9^3/_4$ Eimer, auf der anderen Seite aber

$10^1/_4$ Eimer zeigen, so ist dieß

$^{20}/_2$ Eimer = 10 Eimer. Dieser Quotient wird jedoch bey Berechnung des Drittels nur als eine einzelne Größe angeschrieben.

§. 133. Gewöhnlich wird nur einfach visiert. Nähmlich von der Hälfte des Beilloches hinein auf die Kimm des einen Bodens im Mittel des Lagers.

§. 134. Die Stechvisier wird angewendet um zu erforschen, wie viel in einem, nicht mehr vollgefüllten Fasse, dessen ganzen Inhalt man schon weiß, annoch Flüssigkeit vorhanden sey. Der Haimstab wird sanft, daß die Flüssigkeit nicht plötzlich weicht, und dadurch in die Höhe steiget, durch das Mittel des Beilloches in horizontaler Richtung gerade hinab auf die Lagertaufel aufgesetzt, sodann herausgezogen. So weit der Stab feucht ist: so weit reicht die Flüssigkeit herauf, und bezeichnet durch die zurückgelassenen feuchten Streifen an der Visier den Eimergehalt. Dieß heißt man abstechen.

§. 135. Die Bottiche kann man auf ähnliche Art abstechen und visieren. Beym Visieren derselben wird der Haimstab auf den Boden an die Zarg angesetzt, und auf der entgegengesetzten Seite in gerader Linie oben an den innern Rand der Bodung angehalten. Da jedoch sowohl die gewöhnliche, als die Stechvisier auf den Bau der Fässer berechnet sind, der Bottich aber nur ein halbes Faß vorstellet; so ist die Hälfte der auf der Faßvisier angezeigten Maß der Inhalt der Bodung. Z. B. zwey Eimer auf der

Faßvisier können in der Bodung nur für einen gerechnet werden.

§. 136. Die einfache Visier ist die üblichste, obgleich die unverläßlichste. Der Binder, welcher für seine Arbeit nach dem Gehalt der Geschirre bezahlt wird, ist dabey interessirt, daß sie mehr visieren. Er kann an dem innern Boden, wo der Haimstab angesetzt wird, eine Vertiefung machen, das Holz am Spundloch verdünnen, das Faß länger oder dickbauchiger machen: so zeiget die Visier mehr Raum an, als das Faß enthält. Oder, im Einverständnisse mit dem Faßbesteller läßt er der Beiltaufel am Spunde und dem Viesieransatz im Fasse mehr Holz; so visiert das Faß weniger als der Gehalt, und es ist jeder Verkäufer betrogen, welcher in ein solches Faß seine Getränke nach der Visier verkauft. Bey der Drittel-Visier sind diese Betrügereyen wenigstens erschwert, und eher entdecket; besonders wenn man von dem Verhältnisse der Faßbestandtheile einige Kenntnisse besitzet. Es sind hier doch zwey Größen, deren Ausmaß man mit dem Auge beurtheilen kann, und welche dem richtigen Verhältniß der dritten Größe, vom Beilloch auf den Boden im Innern des Fasses, zum Maßstabe dienen. Nur ist die Drittel-Visier den Landleuten sehr wenig bekannt. Die Binder halten sie für einen Theil ihrer Gewerbskenntnisse, die sie Niemanden offenbaren mögen; indem sie daraus Vortheil ziehen, eben, weil sie nur Wenigen bekannt ist.

§. 137. Die obrigkeitliche Haimung gibt den Faßgehalt am verläßlichsten an. Indessen ist auch bey der Haimung die Möglichkeit des Betruges nicht ausgeschlossen.

§. 138. Zur Haimung und Zimentirung sollen nur sehr redliche Männer angestellt seyn, die sich auf keine Art verleiten lassen, den obrigkeitlichen Stempel auf unrichtige Maße und Gewichte zu setzen, dadurch zur Bevortheilung Vieler mitzuwirken.

§. 139. Betrügerische Weinkäufer können sich mit einem Binder einverstehen, die Taufeln und Bodenstücke recht dick, die Frösche recht lang zu machen; das Geschirr sohin haimen und brennen, dann wieder auseinander nehmen, die Taufeln und Böden verdünnen, die Kimm weiter auswärts setzen lassen und dadurch den Inhalt vermehren, indem die Haimung auf dem Boden beybehalten wurde.

§. 140. Andere konnten im Winter die Fässer bis an den Zapfen mit Wasser anfüllen, dieses gefrieren lassen, dann das Faß zur Haimung bringen. Da diese Amtshandlung, insbesondere bey großen Fässern, im Freyen vorgenommen wird; so bleibt beym Ablassen des eingefüllten Wassers noch ein Theil an den Wänden als Eis zurück. Das Faß wurde somit geringer gebrannt. Dieser Unzukömmlichkeit ist dadurch am sichersten vorgebeugt, daß gar keine Haimung im Freyen Statt haben darf, so lange das Wasser gefrieret.

§. 141. Am sichersten ist es, die wirkliche Haimung mit der Drittel-Visier zu verbinden, daher die gebrannten Fässer auch durch die Visier zu prüfen; wenn sie, wie es im Großen sehr allgemein geschieht, als das Maß des erkauften Getränkes angenommen werden. Dadurch wird allen Bevortheilungen am wirksamsten entgegengearbeitet.

§. 142. Die Staatsverwaltung hat bey uns das Möglichste gethan, dem Publikum richtiges Maß und Gewicht zu sichern. Sie kann nicht jeden Betrug im Handel und Wandel unmöglich machen. Die Privaten müssen darauf selbst aufmerksam seyn. Sie werden dieß, sobald sie die Möglichkeit und die Art der Bevortheilung kennen. Auch deßwegen habe ich mich hier bey diesem Gegenstande etwas länger aufgehalten.

Viertes Hauptstück.

Die Menge der in dem österreichischen Kaiserstaate jährlich erzeugten Weine.

§. 143. Die Menge der, im ganzen Umfange der österreichischen Monarchie jährlich erzeugten Weine ist veränderlich: sie kann nur annäherungsweise erhoben werden.

§. 144. Bey der Grundsteuer-Regulirung unter Kaiser Joseph II. ist wohl der Flächenraum der Weingärten und derselben wahrscheinlicher Weinertrag aufgenommen worden. Allein diese Aufnahme hat sich nicht auf alle Provinzen erstrecket, und ist schon damahls als richtig nicht anerkannt worden. Indessen dienen die Resultate derselben, wie sie im Jahre 1789 zusammengestellt wurden, doch dazu, in den vermessenen Provinzen das Verhältniß der Rebenkultur anschaulich zu machen.

§. 145. Nach dieser Voraussetzung erbaute im Jahre 1789 Österreich unter der Enns:

im V. u. M. B.	852,256	Eimer,
» V. u. W. W.	219,750	»
» V. O. M. B.	167,933	»
» V. O. W. W.	133,441	»
Zusammen Österreich u. der Enns	1,373,380 E.	— M.
Österreich ob der Enns im Hausruckviertel . .	586 E.	— Maß
und im Mühlviertel	99 »	20 »
Zusammen Österreich ob der Enns	685 E.	20 M.
Fürtrag .	1,374,065 E.	20 M.

Übertrag .	1,374,065 E.	20 M.
Böhmen:		
im Prager Weingeb.	4,486 E.	25 M.
» Leitmeritzer do.	15,420 »	21 »
(Dabey ist der Saatzerkreis mit 80 E. 22 Maß begriffen)		
im Melniker Weing.	6,175 »	28 »
Die Czaslauer, Bidschower und Königgrätzer Kreise zusammen . . .	35 »	22 »
Zusammen Böhmen . . .	26,118 »	16 »
Mähren:		
im Brünner Kreise	240,129 E.	37 M.
» Znaymer Kreise	145,588 »	17 »
u. im Hradischer Kr.	68,199 »	— »
Zusammen Mähren . . .	453,917 »	14 »
Steyermark:		
im Grätzer Kreise	132,838 E.	26 M.
» Marburger Kr.	279,001 »	33 »
u. im Zillier Kreise	180,330 »	35 »
Zusammen Steyermark . .	592,171 »	14 »
Kärnthen:		
im Klagenfurter Kreise	1,403 »	19 »
Krain:		
im Neustadtler Kr.	151,290 E.	27 M.
u. im Adelsberger K.	78,221 »	3 »
Zusammen Krain	229,511 »	30 »
Fürtrag .	2,677,187 E.	33 M.

Übertrag .	2,677,187 E.	33 M.
Görz und Gradiska . . .	163,473 »	24 »
Nach den Angaben des Freyherrn Joseph Max von Liechtenstern, in dem Handbuche der neuesten Geographie des österreichischen Kaiserstaates, bauet jährlich der Triestiner Kreis	340,000 »	— »
Die Insel Veglia im Fiumaner Kreise mehr als 60,000 Barilli, also bey	60,000 »	— »
Das Königreich Ungarn . . .	18,000,000 »	— »
Das Königreich Dalmatien . .	507,769 »	— »
Das Königreich Venedig und zwar die Provinzen		
Venedig	181,052. —	
Polesina	104,131. —	
Verona	168,476. —	
Treviso	36,000. —	
Vicenza	227,584. —	
Padua	239,700. —	
Belluno	80. —	
Friaul	42,273. —	
Zusammen 999,296 Bigonzie. (1 Bigonzia zu $^1/_4$ Amphora = $27^3/_4$ Wiener Maß gerechnet) geben .	693,261 »	24 »
Tyrol:		
254,601 Uhrnen rothen u.		
152,109 do. weißen Wein.		
Zusammen 406,710 Uhrnen, 8 Uhrnen zu 11 Wiener Eimern geben	559,229 »	— »
Summa . .	23,000,921 E.	1 M.

§. 146. Dabey sind jedoch Siebenbürgen, die Militärgränzen, das lombardische Königreich, welche alle sehr viel Wein erzeugen, nicht begriffen. Darum hat der Freyherr von Liechtenstern die jährliche Weinerzeugung der österreichischen Monarchie im Ganzen auf 36 bis 40 Millionen Eimer angesetzt, und davon 32 bis 34 Millionen auf die inländische Verzehrung, und 4 bis 6 Millionen Eimer zur Ausfuhr ins Ausland gerechnet.

§. 147. Mir scheint aber auch diese Angabe noch zu gering. Ich glaube, die Summe der jährlich erzeugten Weine könne, bey der Zulänglichkeit der Vorräthe, nur aus dem wahrscheinlichen Bedarfe und aus dem gewöhnlichen Ertrage des, dazu gewidmeten Bodens annäherungsweise erhoben werden.

§. 148. Die Bevölkerung des österreichischen Kaiserstaates kann in einer runden Zahl, mit Einbegriff des Militärs, der ab- und zureisenden Fremden geschätzt werden auf . . . . . 30,000,000 Seelen.

Davon bewohnen

Österreich ob der Enns mit Salzburg	780,000
Gallizien	3,655,000
Schlesien	247,000
Zusammen .	4,682,000

Da diese Länder keinen Wein erzeugen; so begnügt sich die Mehrzahl mit Zyder, Bier und Branntwein. Ich bringe daher auf die erwachsenen Nichtweintrinker dieser Länder $^4/_5$ der Bevölkerung, also . . . 3,745,600 »

in Abzug, und es bleiben sohin 26,254,400 Seelen.

Fürtrag . 26,254,400 Seelen.

Übertrag . 26,254,400 Seelen.

Davon ist das Drittel in einem Alter von der Geburt bis zum 17 Jahre. In den Weinländern trinkt zwar auch in diesem Alter die Jugend schon Wein; indessen will ich hier doch das volle Drittel in Abzug bringen, mit . . . . . 8,751,466 Seelen.

bleiben . 17,502,934 Seelen,

welche mehr oder weniger Wein trinken.

§. 149. Um einen Maßstab zu haben, nach welchem der Weinbedarf für einen einzelnen Menschen wahrscheinlich bemessen, und sohin die Summe des Bedarfes aller berechnet werden kann, nehme ich die Stadt Wien an. Da hier an den Linien der ein- und ausgeführte Wein angesagt und verzollet werden muß; so kann man ein, der Wahrheit sehr nahes Verhältniß herausbringen. Obgleich auch hier die Einschwärzungen und das Weintrinken der Wiener außer den Linien dasselbe etwas verrücken.

§. 150. Die Bevölkerung des Landes Österreich unter der Enns (das Militär nicht mit einbegriffen) war im Jahre 1820 in der

Haupt- und Residenzstadt Wien:	männl. Geschl.	weibl. Geschl.	zusammen
im V. U. W. W.	121,205 —	136,037 —	257,242
» V. O. W. W.	105,490 —	109,344 —	214,834
» V. U. M. B.	101,387 —	108,467 —	209,854
» V. O. M. B.	118,149 —	129,017 —	247,166
	100,686 —	108,530 —	209,216
Summa .	546,917 —	591,395 —	1,138,312 Seelen.
Im Jahre 1819 ist diese Summa nur gewesen .	533,254 —	583,143 —	1,116,397 Seelen.
Daher im Jahre 1820 Zuwachs	13,663 —	8,252 —	21,915 Seelen.

Unter der Gesammtbevölkerung des Jahres 1820 sind . . . . . 13,290 Ausländer des männlichen und weiblichen Geschlechtes gewesen, welche gerade an den Tagen der Zählung sich im Lande aufgehalten haben. Davon waren: 9461 in Wien.

Im Jahre 1819 wurden nur . 12,103 Ausl. gezählt.

Somit Zuwachs . . 1,187 Ausländer.

Die Bevölkerungs-Summe des Jahres 1819 bestand aus 583,143 des weibl. Geschl. und aus . . . . . 533,254 des männl. Geschl.

folglich mehr des weibl. Geschl. 49,889. Darunter sind 3398 Ausländerinnen gewesen.

Im Jahre 1820 war die weibl. Bevölkerung 591,395. und die männliche . . . . . 546,917.

Somit Mehrzahl des weiblichen Geschlechtes . 44,478.

Die Überzahl des weiblichen Geschlechtes hatte daher in jenem Jahre abgenommen um 5411 Seelen. Dieselbe rührt meistens daher; weil ein Theil der männlichen Bevölkerung unter dem nicht konscribirten Militär sich befindet.

§. 151 Insbesondere bestand die Bevölkerung der Haupt- und Residenzstadt Wien des Jahres 1820 aus . . . . . 136,037 des weibl. und aus . . . . . 121,205 des männl. Geschlechtes.

Zusammen also . 257,242 Menschen, und eine Mehrzahl von 14,732 des weiblichen Geschlechtes, unter welchen sich 3009 Ausländerinnen befunden haben.

Fürtrag . 257,242 Menschen.

Übertrag . 257,242 Menschen,

Von der ganzen Bevölkerung der Hauptstadt rechne ich das Drittel auf die Jugend bis 17 Jahre ab, mit 85,747 detto

bleiben . 171,495 Menschen,

hiezu die Besatzung sammt Zugehör mit 16,505 Mann,

gibt die Summe . 188,000 Menschen,

welche geistige Getränke zu sich nehmen.

§. 152. Zu Wien werden, ein Jahr in das andere, eingeführt: Österreicher Weine bey . . 650,000 Eimer,
Ungarische Weine bey . . . . . 80,000 »

Zusammen . 730,000 Eimer.

§. 153. Indem man jährlich 730,000 Eimer Wein auf 188,000 Menschen vertheilt; so kömmt auf eine Person jährlich 3 Eimer, 35¼ Maß, oder täglich $1\frac{5\frac{1}{2}}{8}$ Seitel. Wenn nun auch viele Einwohner in Wien weniger oder gar keinen Wein trinken, so nehmen dafür andere täglich eine größere Menge zu sich. Beweis, weil die angesetzte Eimerzahl richtig aufgezehret wird. Das Nähmliche gilt von dem ganzen Lande.

§. 154. Wenn nach diesem Maßstabe angenommen wird, daß die gesammte, für das Weintrinken berechnete Bevölkerung von 17,502,934 Menschen, männlichen und weibl. Geschlechtes, im Durchschnitte jeder täglich 1½ Seitel, oder ein sogenanntes großes Seitel trinken; so wird der Weinbedarf der Monarchie für die eigene Verzehrung seyn, auf einen Tag 164,090 Eimer,
und für ein Jahr von 365 Tagen . 59,892,850 Eimer.
hiezu noch . . . . . 6,107,150 »
welche beyläufig auf allen Gränzen der Monarchie jährlich ins Ausland verführt werden: somit würde der einjährige Weinbedarf im Ganzen

seyn, bey . . . . . 66,000,000 Eimer.

§. 155. Die österreichische Monarchie erzeuget nicht allein allen eigenen Bedarf an Weinen, und was sie an das Ausland absetzen kann: sie erbaut überdieß noch so große Vorräthe, daß mehrere auf einander folgende Mißjahre nur eine Erhöhung in den Weinpreisen, aber keinen Mangel an geistigen Getränken veranlassen konnten. Die Kriege, die wiederholten feindlichen Einfälle, haben nicht allein eine ungewöhnliche Weinverzehrung herbeygeführt; sondern es wurden auch viele Weingärten zerstört, viele tausend Eimer Wein muthwillig verdorben, in den Kellern von rauschigen Soldaten auslaufen gelassen. Dazu kamen die Mißjahre 1813, 1814, 1815 und 1816, in welchen beynahe kein Wein gewachsen ist. Und dennoch hat bey uns der Weinabsatz ins Ausland nicht gestocket. Dennoch war immer Wein für allen Bedarf vorhanden, und noch jezt sind aus den frühern Jahren Tausende von Eimern Wein im Lande zu finden. Diese großen Weinvorräthe bringen die guten Jahre hervor; ich brauche sie daher hier nicht in Zahlen anzusetzen, wo ich auch den Ertrag der Weingärten nur nach einem Mitteljahre berechnen will.

Fünftes Hauptstück.

Der Flächen-Inhalt des Bodens, welcher in den österreichischen Erbstaaten der Rebenkultur gewidmet ist.

§. 156. Nach den Quellen, welche ich in dem vorhergehenden Hauptstücke genannt habe, waren im Jahre 1789 mit Reben bepflanzet

in Österreich unter der Enns	78,942	Joch
» » ob der Enns	47	»
» Böhmen	4,482	»
» Mähren	50,857	»
» Steyermark	50,759	»
» Kärnthen	226	»
» Krain: Äcker mit Reben besetzt	18,522	Joch
wirkliche Weingärten	15,051	»
Zusammen	33,573	»
» Ungarn	994,500	»
» Siebenbürgen	101,663	»
» den Militärgränzen	43,936	»
Zusammen	1,358,985	Joch.

Hier fehlen Tyrol, Görz und Gradiska, das Küstenland, Dalmatien, Venedig und die Lombardie. Darum nimmt der Freyherr von Liechtenstern an, daß in dem ganzen österreichischen Kaiserstaate 1,854,527 Joch der Rebenkultur gewidmet seyen.

§. 157. Ich halte auch diese Zahl für zu gering.

§. 158. Wenn die bereits begonnene Grundsteuer-Vermessung in allen Provinzen die Aufgabe vollständig löset, wie sie für die deutschen Erbländer durch den gesetzlich kundgemachten Willen Sr. kaiserl. Majestät ausgesprochen worden ist: dann würde man auf eine kurze Zeit die Größe der Fläche wissen, welche in der ganzen Monarchie dem Rebenbaue eingeräumt ist; bis die immer rege Kultur, welche, wie die Natur, unausgesetzt, bauet, umstaltet und zerstört, bald auch diese Wahrheit wieder verrücket. Jetzt aber fehlet es selbst der Staatsverwaltung darüber an zuverläßlichen Quellen. Die Grundvermessungen, welche unter der Kaiserin Maria Theresia und unter Kaiser Joseph II. Statt hatten, haben sich auf die, seitdem neu erworbenen Provinzen gar nicht erstrecket. Die italienischen Provinzen pflanzen die Reben nicht in geschlossenen Weingärten, sondern zwischen andern Bäumen und Feldfrüchten; und die hohen Weinpreise, welche durch die Kriegsjahre angehalten, haben den Weinbau, im Verhältniß der vergrößerten Verzehrung allenthalben ermuntert und erweitert. Darum kann man auch nur aus dem Vergleiche des Bedarfes und der wahrscheinlichen Erträgniß auf einer bestimmten Fläche den Gesammtinhalt annäherungsweise berechnen, welcher die Vorräthe hervorbringt.

§. 159. Ein Joch Weingarten von 1600 □ Klaftern bringet, selbst bey der nähmlichen Pflege und Behandlung, nicht jährlich den nähmlichen Ertrag ein. Dieser Ertrag ist noch mehr in den verschiedenen Gegenden und Provinzen verschieden; er ist geringer auf den trockenen Hügeln, als auf fetten Ebenen; es steht hier oft die Menge mit der Güte des Getränkes im umgekehrten Verhältnisse. Die Menge ist aber auch geringer ohne vermehrte Güte in den Gegenden, welche der Rebenkultur nicht recht günstig sind, wo man daher wider den Willen der Natur und der Örtlichkeit

durchaus Wein erbauen will. In guten Jahren, unter günstigen örtlichen Verhältnissen, bey gehöriger Pflege und Behandlung der Reben, werden wohl nicht selten 60 Eimer Most und darüber von einem Joch Weingarten von 1600 □ Klaftern eingekellert werden. Da aber andere Joche diesen Ertrag niemahls erreichen; so glaube ich der Wahrheit nahe zu seyn, wenn ich im Durchschnitte der ganzen Monarchie jedes Joch Weingarten in einem mittlern Jahre auf 30 Eimer Weinertrag ansetze.

§. 160. Wenn der Weinbedarf des österreichischen Kaiserstaates für die eigene Verzehrung und für den Absatz ins Ausland 66 Millionen Eimer Wein ist, und wenn ein Joch Weingarten auf 30 Eimer jährlichen Ertrag berechnet wird; so werden 2,200,000 Joch, oder 220 österreichische Quadratmeilen der Rebenkultur gewidmet seyn, welche, mit Hinweglassung der Überfalltheile, 230 geographischen Quadratmeilen gleich sind.

§. 161. Obgleich ich hier, um den Flächenraum aller Weingärten zu erheben, ganz einen andern Weg gegangen bin; so ist doch das Resultat der Hauptsumme nicht weit von jener verschieden, welche der Freyherr von Liechtenstern aufgestellt hat.

§. 162. Nach diesen Voraussetzungen bauen in mittleren Ertragsjahren jährlich: Ungarn auf 994,500 Jochen 29,835,000 Eimer, und Österreich unter der Enns auf 78,942 Jochen 2,368,260 Eimer verschiedener Weine. Vergleicht man mit diesem Ertrage die Bevölkerung von Österreich unter der Enns, sammt der Stadt Wien, und den für die Weintrinker zu $1^1/_2$ Seitel täglich für jeden Kopf im Durchschnitte berechneten Bedarf: so zeigt es sich, daß der jährliche mittlere Gesammtertrag der Weingärten in Österreich unter der Enns zu 2,368,260 Eimer nicht übertrieben sey; daß, ungehindert der Weinzufuhr aus Ungarn nach Wien, dennoch die besseren Jahre den Mehrbedarf

der inländischen Verzehrung und zur Ausfuhr ins Ausland abgeben müssen: oder, daß der Weinertrag des Landes, selbst in mittlern Jahren, noch höher sey, als ich hier berechnet habe. Dagegen, wenn die Bevölkerung von Ungarn zu 7,800,000 Menschen angenommen, und dabey in Anbetracht gezogen wird, daß in Ungarn im Durchschnitte für einen Kopf die Weinverzehrung wenigstens um $^1/_3$ höher angesetzt werden muß, als sie im Durchschnitte in der ganzen Monarchie berechnet worden ist: so zeigt sich, daß die hier angesetzte Weinerträgniß von Ungarn dem Bedarfe für die inländische Verzehrung und zur Ausfuhr entsprechend sey. Dieß scheint zu beweisen, daß ich der Wirklichkeit ziemlich nahe gekommen bin.

§. 163. Der Umfang des österreichischen Kaiserstaates in dem jetzigen Bestande enthält 12,056 geographische Quadratmeilen. Wenn man damit die, dem Weinbaue gewidmeten 230 geographische Quadratmeilen vergleichet: so wird ungefähr $^1/_{53}$ alles Bodens der österreichischen Monarchie zur Rebenkultur benützet.

§. 164. Es betreibet aber

Gallizien auf	1,523	geogr. Qu. M.
Schlesien auf	130	» » »
Österreich o. d. Enns mit Salzburg auf	$336^8/_{10}$	» »
gar keinen.		
Kärnthen auf	$200^5/_{10}$	» »
und Böhmen auf	$951^4/_{10}$	» »

nur einen so unbedeutenden Weinbau, daß in beyden diesen letzten Provinzen kaum $^1/_2$ Quadratmeile mit Reben besetzt ist. Darum können diese gesammten . . . . $3,141^7/_{10}$ geograph. Quadratmeilen bey Berechnung der Weingärten nicht mit in das Verhältniß gebracht werden.

§. 165. Wenn man sonach von dem Gesammtinhalte der Monarchie der . . . . . 12,056 geogr. Qu.M.
diese . . . . . 3,141$^{7}/_{10}$» » »

in Abzug bringet: so erübrigen noch 8,914$^{3}/_{10}$ geo.Qu M. Damit verglichen die 230 geographische Quadratmeilen Weingärten; so zeigt sich, daß im Durchschnitte der gesammten weinbauenden Provinzen beyläufig $^{1}/_{39}$ des ganzen Bodens der Rebenkultur geweihet sey. Wenn man aber

§. 166. die weinbauenden Provinzen abgesondert in Betrachtung zieht, und den Gesammtraum ihrer Weingärten mit dem landwirthschaftlich benützten oder kultivirten Boden vergleichet; so ergibt sich ein sehr verschiedenes Resultat. Ich will hier nur einige unserer Hauptweinländer zum Beyspiele aufstellen.

§. 167. In den Militärgränzen wurden im Jahre 1807 in allen sechs Generalaten befunden:

an Äckern	1,461,905 Joche,
» Wiesen	526,691 »
» Weingärten	43,936 »
» Obst- und Kuchelgärten . .	60,242 »
» Huthweiden und Gestrüppen	779,817 »
und an Waldungen	1,672,555 »
Zusammen .	4,545,146 Joche.

Davon nehmen daher die Weingärten beyläufig $^{1}/_{102}$ des ganzen Raumes ein.

§. 168. Im Jahre 1789 besaß Mähren:

an Äckern	1,853,033 Joche,
» Weingärten	50,858 »
» Wiesen	330,328 »
» Huthweiden und Gestrüppen.	353,707 »
» Waldungen	895,423 »
Zusammen .	3,483,349 Joche.

Damit verglichen die Weingärten auf 50,858 Jochen: geben in Mähren beyläufig 1/68 des ganzen landwirthschaftlich benützten Bodens der Rebenkultur.

§. 169. Steyermark:

an Äckern	610,850	Joche,
» Weingärten	50,759	»
» Wiesen	449,315	»
» Huthweiden und Gestrüppen.	588,369	»
» Waldungen	1,507,215	»
Zusammen .	3,206,508	Joche.

Davon sind beyläufig 1/63 dem Weinbaue gewidmet.

§. 170. Ungarn:

an Äckern	15,091,474	Joche,
» Weingärten	994,500	»
» Wiesen	1,878,133	»
» Obst- und Kuchelgärten .	524,878	»
» Huthweiden und Gestrüppen	2,367,624	»
und an Waldungen	11,101,208	»
Zusammen .	31,958,117	Joche.

Davon hatten daher die Weingärten beyläufig 1/32 Raum eingenommen.

§. 171. Österreich unter der Enns:

an Äckern	1,284,829	Joche,
» Weingärten	78,942	»
» Wiesen	349,328	»
» Gärten	30,575	»
» Huthweiden und Gestrüppen.	262,896	»
und an Waldungen	785,368	»
Zusammen .	2,791,938	Joche.

Davon würden den Weingärten beyläufig 1/38 der ganzen landwirthschaftlich benützten Fläche des Landes eingeräumt seyn. Da aber die meisten Waldungen und Huthweiden sich in den drey Vierteln O. und U. W. W. und O. M. B. be=

finden, deren Weinbau, zusammen genommen, jenem des Viertels U. M. B. bey weitem nicht gleichet; da gerade im V. U. M. B. der ausgedehnteste Feld- und Weinbau betrieben wird: so kann man hier nur den wirklich beurbarten Boden in die Berechnung ansetzen.

§. 172. Im Jahre 1820 sind im V. U. M. B. befunden worden:

an Äckern	444,045	Joche,
» Wiesen	36,105	»
» Gärten	7,491	»
und von den im Ganzen auf 78,942 Joch angesetzten Weingärten kommen auf diesen Kreis verhältnißmäßig . . .	43,067	»
Zusammen .	530,707	Joche.

Wenn daher, mit Hinweglassung der auch landwirthschaftlich benützten Huthweiden und Waldungen, nur der Boden in Betrachtung gezogen wird, welchen der menschliche Fleiß bearbeitet; so ist im Kreise U. M. B., des Landes Österreich unter der Enns, fast $^1/_{12}$ des ganzen kultivirten Erdbodens der Rebenkultur geweihet: eine Ausdehnung des Weinbaues, wie sie in gleichem Verhältnisse wohl nirgends in der Welt angetroffen wird. In diesem Kreise sind auch viele Ortschaften, welche ganz oder größtentheils mit dem Weinbaue sich ernähren.

§. 173. Von den Huthweiden und Gestrüppen, welche

im Jahre 1789 mit . .	262,896	Jochen vorhanden waren,
sind im Jahre 1820 nur noch befunden worden .	209,911	»
folglich weniger um . .	52,985	Joche,

welche seitdem, nebst so vielen Waldgründen kultivirt worden sind, daß die Staatsverwaltung das weitere Aufbrechen der Waldgründe verbiethen zu müssen geglaubt hat. Im V. U. M. B. wurden im Jahre 1820 nur 37,123 Joche Huthweiden angetrof-

fen, welche zum Theil für die Viehzucht noch unentbehrlich, zum Theil ihrer Lage an Strömen und Flüssen, und ihrer Beschaffenheit wegen zu einer andern Kultur nicht leicht geeignet sind.

§. 174. Daraus erhellet, daß bey uns die Landeskultur im Allgemeinen, und der Weinbau insbesondere, vorzüglich unter der jetzigen glorreichen Regierung unsers allergnädigsten Kaisers und Herrn, Franz I., sehr zugenommen haben. An die Stelle so vieler Öden sind reiche Felder, blühende Fluren und lachende Weingärten getreten. Die vereinten Bemühungen unserer Landwirthschafts-Gesellschaften haben dazu wesentlich, und hauptsächlich dadurch beygetragen, daß sie einen regen Geist und Eifer für den Landbau, Achtung für das Gewerbe des Landwirthes unter allen Ständen verbreitet haben.

Sechstes Hauptstück.

Der Geldwerth der jährlichen Weinerzeugung in der österreichischen Monarchie.

§. 175. Wenn man versuchet, den jährlichen Ertrag der Weingärten in einer Geldsumme auszusprechen; so stößt man auch hier auf Schwierigkeiten, welche von der Wahrheit entfernt halten, und jenem den Preis zuerkennen, der sich nur mehr genähert hat: denn

1. durch die jährliche Ausbeute der Bergwerke in der alten und neuen Welt sind die Münzvorräthe im Allgemeinen vermehret, hin und wieder auch ihr innerlicher Gehalt, mit Beybehaltung des alten Nennwerthes, vermindert worden. Da die Münzen das allgemeine Tauschmittel aller Waaren sind, welche, mit Rücksicht auf den innern Münzgehalt, gegen einander im umgekehrten Verhältnisse ihrer Menge stehen; so soll die nähmliche Menge Waaren jetzt mehr Münzen einbringen, als vor 50 Jahren. Wo dieß nicht der Fall ist, dort hat auch die Produktion der Waaren zugenommen; oder es ist eine Stockung an dem Mißverhältnisse schuld, die entweder zeitlich genug aufhöret, oder die Produktion zurücksetzet, bis das Gleichgewicht wieder hergestellt ist.

2. Die so lange dauernden kostspieligen Kriege, und die Unmöglichkeit, auf dem gewöhnlichen Wege, die Gelder zu den erstaunlichen Staatsausgaben einzubringen, haben allenthalben die Staatsverwaltungen zur Errichtung von Banken, zur Ausgabe von Papiergeld bewogen, welches

zwar im Verkehr allgemein geworden ist, aber dennoch den guten Münzen im Werthe nirgends mehr gleich geachtet wird. Natürlich konnte eine größere Summe Papiergeldes doch nur eine geringere Menge Produkte vorstellen, welche eben durch die sehr vermehrte Kriegsverzehrung im Preise hoch gesteigert wurden, und durch so viele Umstände veränderlich sind. Nehmen wir

3. ein Beyspiel aus der Nähe. Der bey uns im Jahre 1812 erzeugte Wein fand, bis zu dem Monath July 1813, beynahe keinen Anwerth: selbst um zwey Gulden W. W, pr. Eimer waren keine Käufer zu finden. Der monatliche Weinbedarf der Stadt Wien ist bey 64,000 Eimer. Im Monathe Juny 1813 würden diese 64,000 Eimer 1812er Wein nur 128,000 fl. W. W. dem Lande eingetragen haben. Plötzlich wurde eine starke Nachfrage um Weine, welche auf einer Seite der gänzliche Weinmißwachs des Jahres 1813, und auf der andern Seite der große Bedarf der, an unsern Gränzen kämpfenden zahlreichen Heere veranlaßte. Der 1812er Österreicher Wein stieg in zwey Monathen von 2 fl. auf 10 fl. W. W. und später gar bis auf 40 fl. W. W. pr. Eimer. Nun würde der Weinbedarf der Stadt Wien von 64,000 Eimer schon 2,560,000 fl. W. W. gekostet und dem Lande eingetragen haben, ohne daß darum ein Eimer Wein mehr vom Lande nach Wien geführet worden wäre: oder 128,000 fl., welche noch im Juny 1813, 64,000 Eimer Wein vom Jahr 1812 nach Wien brachten, würden im Jahre darauf nur 3,200 Eimer, also nur das Zwanzigstel des nähmlichen Weines eingebracht haben. Der Geldbetrag kann daher steigen, und dennoch die Ausfuhr der Produkte abnehmen; und so umgekehrt. Um also über das Steigen und Fallen der Produkten-Ausfuhr einen Schluß machen zu können; ist es nothwendig, auch die vermehrte oder verminderte Menge der Produkte anzugeben,

und die Preise nach einem Durchschnitte von mehreren Jahren zum Maßstabe der Berechnung anzunehmen.

§. 176. Die mittleren Weinpreise waren in Österreich unter der Enns für den Eimer neuen Wein:

im Jahre	1810	im Nov.	40 fl.	B. Z. oder 8 fl. W. W.
»	» 1811	. . . . .	12 »	do.
»	» 1812	. . . . .	2 »	do.
»	» 1813	. . . . .	16 »	do.
»	» 1814	. . . . .	27 »	do.
»	» 1815	. . . . .	30 »	do.
»	» 1816	. . . . .	26 »	do.
»	» 1817	. . . . .	18 »	do.
»	» 1818	. . . . .	10 »	do.
»	» 1819	. . . . .	14 »	do.
	Zusammen	.	163 fl.	W. W.

Diese Berechnung der zehnjährigen Weinpreise gibt daher den Durchschnittspreis auf ein Jahr mit 16 fl. 18 kr. W. W. pr. Eimer neuen Wein. Dieser Wein wurde in den angesetzten Jahren zu verschiedenen Zeiten und an verschiedenen Orten höher und minder verkauft: er war insbesondere viel theurer in der Nähe der Armeen, welche zuerst gegen Rußland, dann gegen Frankreich in weinarmen Ländern an unsern Gränzen in mehreren dieser Jahre zusammengezogen gewesen sind. Der Durchschnittspreis der Monarchie dürfte aber den hier angesetzten gleich, oder doch nahe kommen.

§. 177. Die zur innern Verzehrung berechneten 59,892,850 Eimer Wein, à 16 fl. 18 kr. W. W. machen die Werthes-Summe aus von jährlichen 976,253,485 fl. W. W. Wobey die bleibenden Weinvorräthe noch nicht mit im Anschlage sind.

§. 178. In das Ausland werden nur ältere, und zwar

die besten, folglich die theuersten Weine geführet. Unter den ausgeführten Weinen sind die Essenzen und Ausbrüche, von welchen, wie bey dem Tokayer, der Antal gewöhnlich 50 Dukaten in Gold und darüber kostet. Es wird daher nicht übertrieben seyn, wenn ich den Preis des ausgeführten Weines auf das Doppelte des im Lande verzehrten ansetze, daher in diesen Jahren den Eimer zu 32 fl. 36 kr. W. W. oder in einer runden Zahl auf 13 fl. Silbergeld berechne. 6,107,150 Eimer Wein zu 13 fl. geben die Summe von 79,392,950 fl. Silbergeld, welche der ausgeführte Wein in jedem Jahre der Berechnung dem Lande eingebracht hat. Dabey sind die Frachten, die Zehrung, aller andere Aufwand nicht in Anschlag, welchen die Ausländer, nebst den Zoll- und Mauthgebühren, insbesondere über den Ankaufspreis bezahlen müssen, bevor sie die Weine über die Gränze gebracht haben. Diese Einnahmen sind dem Vaterlande gerade in einer Zeit gekommen, in welcher die beyspiellosen Anstrengungen zu dem Kampfe für die Wiedererringung der Unabhängigkeit von Europa, und eines dauerhaften Friedens den erstaunlichsten Staats- und National-Aufwand nothwendig gemacht hatten.

§. 179. Aus diesen Betrachtungen erhellet, wie wichtig für den österreichischen Kaiserstaat der Weinbau sey, und daß er den vorzüglichen Schutz der Saatsverwaltung verdiene: er steht bey uns nur dem, für die Ernährung der Menschen ganz unentbehrlichen Getreidebaue nach, und es gebührt ihm, unter den Quellen des österreichischen Nationalreichthumes, ein sehr vorzüglicher Rang. Der Weinbau nähret bey uns Millionen Staatseinwohner: er verschaffet ihnen die Mittel zu ihrem Bestehen, und um die von ihnen geforderten Abgaben zu bezahlen; er versieht das ganze Kaiserreich mit dem Bedarf an kostbaren geistigen Getränken, und erspart dadurch die vielen Millionen, welche sonst

jährlich außer Land gehen würden, um viel theurere, minder gute, oft gefälschte Weine hereinzubringen: er ist ein wichtiger Zweig des österreichischen Activhandels, und bringt dadurch dem Staate und der Nation jährlich Millionen ein, welche entweder baar hereinbezahlt, oder zur Ausgleichung für andere eingeführte Waaren verwendet werden. Der Weinbau, seine Erweiterung und Veredlung, die Erleichterung und Beförderung des Weinabsatzes im Inlande und in das Ausland sind wichtige Ansichten für die Staatsverwaltung.

§. 180. Auf dem Lande besteht der Reichthum der Obrigkeiten und der Unterthanen nicht im Gelde, sondern hauptsächlich in ihren Gebäuden und Grundstücken, in ihrem Vieh und Vorräthen, in allen ihren Produkten. Der Weinbauer, welcher einige hundert Eimer Wein im Keller hat, besitzet oft nur wenige Gulden Baarschaft. So lange er Vorräthe hat; so lange der Absatz nicht gehemmt ist: so lange geräth er doch in keine Verlegenheit. Er verkauft von seinen Vorräthen, um sich das nöthige Geld zu verschaffen, und verwahret noch ferner seinen Weinschatz, welcher durch das Alter besser und theurer wird, folglich im Keller Zinsen bringet. Dieser Schatz sichert dem Eigenthümer und seinen Angehörigen zu jeder Zeit ihre Bedürfnisse; er ist auch in Zeiten der Noth ein Rettungsmittel für den Staat; das Unterpfand der Treue und der Anhänglichkeit der Einwohner an die bestehende Ordnung. Der Arme hat bey einer Veränderung des Zustandes der Dinge nichts zu verlieren. Der Verarmte hoffet dabey zu gewinnen. Der Vermögliche, insbesondere der Grundeigenthümer, dessen Eigenthum von dem Staatsgebiethe unzertrennlich ist; diese sind die Hauptstützen der Verfassung, der Gesetze und der bestehenden Ordnung.

§. 181. Österreich hat seinen Wohlstand vorzüglich dem blühenden Produktenbau, darunter sehr viel dem Weinbaue zu danken. Dieser Wohlstand ist immer im Zunehmen; wenn die Produktion und der Absatz der Erzeugnisse zunehmen. Das Land muß aber verarmen, wenn der Absatz und mit demselben die Erzeugung beträchtlich und dauerhaft in Abnahme gerathen.

Siebentes Hauptstück.

Von den Bergordnungen.

§. 182. Die anerkannte Wichtigkeit des Weinbaues hat die Regierungen bewogen, Gesetze zu erlassen, welche die Erhaltung und Beförderung desselben zum Endzwecke haben, und die bey uns Bergordnungen heissen; weil unsere meisten Weingärten auf Anhöhen gelegen sind.

§. 183. Die älteste Bergordnung in Österreich unter der Enns ist vom 24. April 1534. Sie lautet wörtlich:

Erstlichen, Solle niemandt hinfüran, es seyen Weinzierl oder ander, kainen hielendischen Hawerknecht, beherwergen noch aufnemen, er hab dan ain Abschid oder Paßporta, das Er redlich von seinem Wirt oder Weinzierl abgeschieden sey. Wer darwider thät, der soll umb zwaypfundtpfennig gestrafft werden. Welcher aber solchs mit gelt nit zu bezahlen hat, der soll am Leib nach erkantniß sein straff empfahen. Wofern aber auß andern Laanden fremdt Hawerknecht erst herzukhâmen, die solln in jrer ankunft obbemeldt Passtparten zubringen nit verpunden, sondern frey sein, das Jr jeder erstlich arbeiten mag, wo Er des statt finden kann.

Zum andern, sol kain Hawerknecht, so sich zu ainen Wirt oder Weinzierl thut, der jn beherwergt oder leicht vor dem ârndt oder Schnitt, on redlich ursachen von denselben seinem Wirt oder Weinzierl weck noch abziehn. Welcher aber darwider thât, soll jede Obrigkheit darünndter Er befunden, denselben Hawerknecht, in gefencknuß annemen

unndt jne darzuehalten, das Er seinem Wirt oder Weinzierl dem Er schuldig belieben, bezallung unnd abtrag thu. Auch darzue in gelübdt verstrickhen, wofern sein der Wirt oder Weinzierl begert, das Er jm die Zeit hinaus redlich sein arbeit helff vollbringen. Und welher also, der wie hievor vermelt, ain oder mermals auß der arbeit geet, betretten wirdet, soll zu straff, Er sei sein Wirt schuldig beliben, oder nit, verfallen sein zway pfundt phenning, Wo er aber solch bezallung an dem guet nit hätte, so soll Er an dem leib nach erkhanntnuß gestrafft werden.

Zum Dritten, Wofern jemandts ainem Weinzierl oder andern, ainen Hawerknecht abredet, und ob Er jme gleich das, so Er dem, darbey Er gearbait schuldig wär für strekhet, sich damit gemüessigen oder aufzukauffen, so sollen der Abreder, deßgleichen der arbaiter, so sich aufreden läßt, jr jeder von der Obrigkeit gestrafft werden, um zway pfundt pfennig, und nicht dessweniger, soll der Hawerknecht sein Weinzierl oder Wirt, davon Er sich abreden lassen sein arbeit helfen verrichten, wie sich gebürt, aber dem Abreder gar khain arbeit thun.

Zum Vierten, Soll ain jeder Arbaiter zu früer Tagzeit an die arbeit geen, treulich arbeiten, undt vor rechter abendtzeit nit abgeen, bey zway und sibentzig phenning Peenfals, so die Obrigkaiten, wo sy ainen oder mer übertretter ankommen, von jnen nemmen, und empfahn sollen.

Zum Fünften. Welcher arbaiter zu mittagzeit eingeen, und über ein stundlang von der arbait aussein wurde, dem sol man khainen Lon zu geben schuldig seyn.

Zum Sechsten, Welch Obrigkait, Richter oder Ambtman ainen oder mer arbaiter zu guter arbaitzeit, und schönen wetter, bey dem Wein, Spil, müßgang oder ander leichtfertigkait betretten wurde, die oder derselb, sol den oder dieselben Trinkher, Spiler, oder Müesgeer von stund

an venklich annemen, unnd jr jeden als offt Sy betretten werden straffen umb zweuundsibentzig phenning.

Zum sibendten, Welch arbaiter zur, oder vor der arbait mit gefaßter weer gen unnd damit betretten, denen sollen solch weer, durch ermelt Obrigkheit, Richter oder Ambtleut genommen, unnd darzu jeder umb ain pfund phenning gestrafft werden.

Zum Achtens. Welch arbaiter mit Gotstlesterung, Zutrunkh oder sonst bey nächtlicher weil, über die gewendlich Zeit, bey den Wein betretten, die sollen von der Obrigkait venklich angenomen und bestrafft werden. Jr jeder, so offt Er also befunden, umb ain phund phenning, Het er aber des Gelts nit, so soll Er am leib nach erkhanntnuß gestrafft werden.

Zum Neunten, Sol hinfüro das Taglohn, Mann unnd Frawen, in den Stetn, Markhtn und Aigen, auch insonderhait in der Stat Wien geleich sein. Unnd nemblichen von ersten Vastwochen bis auf sand Jörgentag nit über Acht und zwaintzig phenning, unnd von dann undz auf sand Johannstag, nit über ein Schilling phenning unnd wider von dann untz auf das Weinlesen nit über Acht unnd zwaintzig phenning, darnach von dem Weinlesen, bis auf die erst vastwoche von aller Manns weingart arbait nit über zwaintzig phenning, Item ainem weibspildt, sol von Lichtmeß undzt auf sand Jörgentag nit über Sechtzehen phenning, und die Grüen arbeit, nit über zwaintzig phenning, Undt von dannen untz wider auf die Lichtmeß nit über viertzehn phenning. Auch khainen Arbaiter noch Arbaiterin nichts zu essen noch khain Wein gegeben. Wer aber darüber gäbe oder der Arbaiter über den gesetzten Lon jemands drunge, eine begerte, oder einnämbe, Sol jeder als offt umb zway phund phenning gestrafft werden.

Darzue sollen auch des Helwertn und Pfenwertn in den Grüben verpoten und hiemit gentzlichen abgethan sein,

bey jetzuermelten straff, welcher dieser Satzung zuwider anderst arbaitet, oder arbaiten ließ.

Zum Zehendten, Ain jeder Weinzierl, der sich aines Paw, ainmal undter steet oder annimbt, soll dasselb Paw nit mit der andern, dritten, oder halber Weingart arbait, wie bießher offtmals beschehen, auffsagen, sonder das bis zu ende verrichten. Wo Er es aber nit thäte, auch darinnen säumig wäre, soll Er der Obrigkhait, darunndter Er betretten zu straffe verfallen seyn zway phundt phening unndt nicht deßweniger darzue gehalten werden, daß Er angezeigt Paw verricht, unndt des andern Pawheern den schaden unndt versäumbnuß, wie sich gebürt abtrag. Wo Er aber solch straff unndt schaden an dem Guet nit vermöcht, so soll Er nach Erkhanntnüß an dem Leib gestrafft werden.

Zum aindlifften, Sol aine jede Stat, Markht oder Aigen nach gelegenhait unndt Gröss der Weingart gepürg, ainen oder mer seßhaft der sach verständig unndt unpartheisch Männer, die nit angedingt Weingartenpaw haben, bey jnen fürnemen unndt erwöllen, unndt nach der Annzal solcher Weingarten ainen Anschlag machen, nemblichen auf ein Viertl Weingarten, oder davon man ainen Weinzierl jährlichen Sechs phundt phening zepawen gibt, vier phening die ain jeder von seinen Weingarten zu Sandt Michelstag dem fürgesezten Richter, Ambtmann oder Pergmaister daselbst unverzüglich raichen soll, schlahen, damit dem, oder denselben, wochenlichen für sein Müe ein phundt phening gegeben werden mag, denen solte ernstlich aufgelegt, bevolhen unndt eingebunden, auch zu sölchen mit Gelübdt unndt Aidt nottürftiglich verstrickt seyn, das sy all unndt jed Weingart arbeit des gantz Jar übergeen, auch mit vleis besehen und Achtung haben, das jede arbeit treulich gerecht und on allen valsch beschehe, Unndt nemblich die jungen Gruebstöckh nit versezt werden, und wo Sy ainich antref, ungerecht oder falsch arbait befinden, dieselb von stund

an mit Kreutzen oder sonst verzaichen unndt solchs dem Richter oder Pergmaister anzaigen, und fürter der Richter oder Pergmaister die Geschwornen Vierer zu sich ervordern, unndt solch bezaichnet ungerecht Arbeit unverzogenlich besehen, unndt so ferr Sy dieselben Arbait also ungerecht, untrew oder falsch befinden, so soll der Weinzierl, so der sachen schuldig on alles verziehen venklich angenommen auch dem der Weinzierl zugehört verkündet, unndt alsdann der Weinzierl umb fünff phundt, umb zween schilling pfening gestrafft. Auch darzue gehalten werden, das Er dem Pawherrn den schaden ableg, wie sich gebürt. Wo Er aber solch straff und schaden an dem Guet nit zu bezallen hat, so soll Er deßhalb nach Erkhanntnuß als ein betrieger unndt valscher Arbaiter an den Leib offenlichen gestrafft werden.

Darzue wo der Weinzierl ainer oder mer in solcher untreuer oder falscher Arbait zum andern oder drittenmall betretten wurde, unndt ob er gleich jetzu ermelte straff bezallen wollte, so solle die nit mer angenommen, sonder strakhs umb sein verprechung, nach Erkhanntnuß offenlichen an den Leib gestraffet werden, wie jetz oben vermeldt ist.

Zum Zwölften. Es sol khain Weinzierl, Hawer, Weibß oder Mannsperßener auch niemandt ander khain Uiberstickh auß noch von den Weingarten haimb in jre Häuser unndt wonnung tragen, noch jnen weiter gestattet werden. Welcher aber damit betretten, oder derselben Uiberstikh sonst bey jme oder in seiner Behausung oder wonnung gefunden wurden, der sol gestrafft werden um ain phunndt phenning.

Unndt damit obangezaigt Ordnung und Satzung dest vleissiger volzogen, unndt vestiglichen gehandhabt werde, so sol all unndt jede hievor anngezaigte Gelltstraff allzait gefallen, unndt getaillt werden in drey tail, Nemblichen der ain, hochernanten Khöniglicher Majestät ꝛc. als Herrn unndt Lantfürsten, in seiner Majestät Kammer. Der ann-

der ainer jeder ordentlicher Obrigkhait. Unndt der drittail dem Richter oder Ambtmann, darundter sich solch straff zuegetragen.

Es sollen sich auch nun füran Järlichen, des negstentages nach der heyligen drey Khünig tag, die Personen so vorbemelt Stett, Markht, und Aigen unndter jnnen zu Aufschüssen fürnemen, unndt erwöllen, zu Burgermaister unndt Rat der Stat Wienn, verfüegen. Unndt allda nach Gelegenheit der Teurn und wolflen Jaren, Ratschlagen und schliessen, was und wievil man zu jeder Weingartarbait desselben Jars zu aller Zeit für ain taglon geben sol und solchs hochgedachter Kkhüniglicher Majestät ꝛc. oder derselben Regierung überantwurten, die alßdann weiter offenwarung, und was die notturft ervordert handlen werden.

publizirt und eröffnet, an Sandt Jörgen des heyligen Martrertag, im Tausend Fünffhundert und Vier undreyssigsten Jare.«

§. 184. Ich habe diese Bergordnung hier wörtlich angeführt: sie ist schon sehr selten; und es ist eine angenehme Erinnerung an die Vorzeit, nach Jahrhunderten die Vorältern in ihrer Sprache reden zu hören. Diese Ordnung, von welcher ähnliche auch in fremden Weinländern gegeben wurden, war sehr passend für jene Zeit, in welcher der Einfall der Türken die arbeitenden Hände vermindert, folglich eine unverhältnißmäßige Theurung des Lohnes herbeygeführt, zugleich viele Anlagen zerstört hatte, an deren Wiederaufkommen dem allgemeinen Besten so viel gelegen gewesen ist. Solche seltene Ereignisse rechtfertigen wohl eine zeitweise gesetzliche Bestimmung des Arbeitslohnes und der Arbeitsstunden, wie sie im §. 4, 5 und 9 ausgesprochen sind. Und dennoch fühlte die Regierung schon damahls die Schwierigkeit einer solchen Verfügung. Darum wurde befohlen, den Arbeitslohn jährlich, bey einer gemeinschaftlichen Berathung neuerdings, im Verhältnisse mit dem Steigen

und Fallen der Lebensmittel festzusetzen, und der Regierung zur Genehmigung vorzulegen.

§. 185. Auch durch eine jährliche Bestimmung derselben für das ganze Land wird die Absicht der Regierung nicht erreicht werden.

§. 186. Der Lohn des Landarbeiters muß im Verhältnisse seyn mit dem Lohne, welchen die Handwerker, die Fabriken, andere Unternehmer zu jeder Zeit im Jahre zahlen; sonst verlassen noch mehr Arbeiter das Feld, und der Lohn steigt hier noch höher, ohne daß man es mit Gewalt hindern kann.

Alle Bedürfnisse des Lebens sind im Preise veränderlich; sie sind in einem Lande niemahls an allen Orten, selbst nicht zur nähmlichen Zeit, gleich. Der unveränderliche Lohn des Arbeiters kann bald zu hoch, bald zu gering seyn, daß derselbe davon sich und die Seinigen zu ernähren nicht vermag, oder daß er gar keine Arbeit findet.

Ein gut unterrichteter Arbeiter kann den Weingarten auf viele Jahre hinaus in tragbarem Stande erhalten und verbessern; während ein anderer Hauer, indem er die nähmlichen Arbeiten, wenn auch zur nähmlichen Zeit und mit gleichem Eifer, verrichtet, denselben in wenigen Jahren ödet. Der Werth der Arbeit ist daher nicht gleich. Und wenn dennoch allen ein gleicher Lohn zu Theil wird; so fällt der Sporn ganz hinweg, sich mehrere Kenntnisse zu erwerben, fleißiger zu seyn, um mehr gesucht und besser bezahlt zu werden.

Wer nichts als seinen Kopf und seine Hände zum Erwerb hat, dem soll man es eben so frey lassen, von diesem seinem Eigenthume auf erlaubte Art Gebrauch zu machen, um für Krankheiten, Unglücksfälle und für das unbehülfliche Alter einen Nothpfennig zu ersparen; wie dieß andern Eigenthümern erlaubt ist.

§. 187. Die Konkurrenz der Arbeiter stellet im Lohne

und in den Arbeitsstunden von selbst Schranken auf, die keiner überschreiten kann, ohne arbeitslos oder ohne Gehülfen zu bleiben. Überhaupt, die Arbeitsstunden, die Arbeit selbst und der Lohn dafür, müssen immer im Verhältnisse stehen. Sie sind, wie der §. 10 und 12, der Gegenstand eines Übereinkommens der Privaten, der Gegenstand eines bürgerlichen Vertrages: es ist kein Grund vorhanden, warum ein besonderes Gesetz hier eine Ausnahme von dem allgemeinen bürgerlichen Gesetzbuche machen sollte. Der §. 1, 2, 3, 6, 7, 8 und auch der §. 12, so weit er von der Untreue und Ungerechtigkeit der Arbeiter und derselben Bestrafung redet, haben heute ihre, den veränderten Zeiten angemessene Bestimmung in den allgemeinen Polizey-, politischen und Strafgesetzen, welche auch auf den Weinbau wirken, folglich frühere Gesetze darüber aufgehoben haben.

§. 188. Eine Bergordnung für ein ganzes Land wird immer eine der schwierigsten Aufgaben bleiben, sobald sie sich in nummerische Bestimmungen einläßt. In Kultursachen hat die Regierung alles gethan, wenn sie die Hindernisse beseitiget, welche durch Übereinkommen der Privaten nicht behoben werden können; wenn sie den freyen Gebrauch und die Benützung des Eigenthumes, der Rechte, so weit es andern wohlerworbenen Rechten unbeschadet geschehen kann, und den Verkehr schützet und begünstiget; wenn sie jene, die sich auf eine gemeinnützige Art vorzüglich hervorthun, auszeichnet und belohnet. Geht die Gesetzgebung weiter; läßt sie sich in die Bestimmung der Kultursarten; in die Vorschrift, wie und wann gearbeitet, und was dafür bezahlt werden soll, ein: so werden dadurch tausend und tausend Mahl die häuslichen Verhältnisse der Staatsbürger verrücket; ihre bürgerliche Freyheit und Glückseligkeit, ohne allen Nutzen für das allgemeine Beste, gestört, und das Ansehen der Gesetze selbst nur herabgesetzt. Denn solche Gesetze werden doch nicht befolget; sie dienen nur dazu, jene

zu verfolgen und zu unterdrücken, welche in den Vorschritten zu einer bessern Kultur vorangehen.

§. 189. Mehr können Lokal-Bergordnungen leisten, wie sie bey uns in der spätern Zeit einzelne Städte und Ortschaften durch geschriebene Satzungen eingeführt haben; oder wie sie an andern Orten durch das alte Herkommen seit Menschengedenken bestehen. Solche örtliche Bergordnungen könnten nützlich allenthalben eingeführet, und dabey folgende Bemerkungen berücksichtiget werden.

1. Die Lokal-Obrigkeit fasset, über Einvernehmen der Gemeinden, vorzüglich der Weingärtenbesitzer die Bergordnung ab. Sie muß auf allmahliges Begehren den Staatsbehörden vorgelegt werden.

2. Diese Ordnung darf das Eigenthum und die Rechte auf keine Art beeinträchtigen, wenn die Eigenthümer dazu nicht ungezwungen selbst einwilligen: sie soll vielmehr nur die Vorschriften enthalten, wie das Eigenthum und die Rechte Aller mit jenen der Einzelnen im Einklange am sichersten gehandhabt, und vor Bevortheilung geschützt werden. Sie mag demnach

3. wohl die Arbeitsstunden eines gewöhnlichen Taglöhners festsetzen. Diese Bestimmung gilt aber nur, wenn die Parteyen etwas besonders unter sich nicht ausmachen; es steht daher den Weingärtenbesitzern und den Taglöhnern immer frey, darüber sich beliebig einzuverstehen. Sie mag ferner

4. den Lohn, er bestehe in Geld, in dem Grase oder Abfällen des Weingartens, oder in andern Naturalien und Gegendiensten, hinsichtlich der Kirchen-, Gemeind- und anderer, unter obrigkeitlicher Aufsicht stehenden Weingärten bey der Gemeinde, in Beyseyn eines obrigkeitlichen Beamten, oder in der Amtskanzley über Einvernehmen der Gemeinde und der Arbeiter jährlich festsetzen. Diese Festsetzung kann in allen Fällen zum Maßstabe gelten, in welchen die

Parteyen nichts besonders ausmachen; es ist aber dadurch Niemand, der sein Vermögen selbst zu verwalten berechtiget ist, gehindert, sich mit seinen Mitcontrahenten auf andere Art darüber einzuverstehen.

5. Die Bergordnung enthalte die Vorschrift über die Aufstellung und Belohnung der Bergmeister und der Weingärtenhüter, über ihre Pflichten und Rechte; und vorzüglich, wie die Weingärtenbesitzer zu gleicher Zeit ihre Weingärten von den Insekten reinigen müssen: damit diese nicht aus einem Weingarten in den andern sich verbreiten, wodurch der nachlässige Wirth seinem Nachbarn einen Schaden zufüget.

6. Sie wird, besonders wo nur sehr gute Weine Absatz finden, nützlich, Vorschriften enthalten; ob und wie man verhindern möge, daß keine schlechten Rebensorten in den Weingärten gepflanzt und vermehret, und daß die Weine, welche zum Verkaufe gehören, auf keine Art gefälschet, oder doch in ihrer Güte nicht vermindert werden. Von dem vortheilhaften Absatz der Weine hänget der Werth der Weingärten, die Ausdehnung des Weinbaues ab. Die Käufer besuchen vorzugsweise jene Gegenden und Ortschaften, welche im Rufe stehen, gute Weine zu haben. Die Vermehrung schlechter Rebensorten, die Fälschung der Weine, wenn sie auch nur von Einzelnen geschieht, vermindert den guten Ruf, damit den Absatz, den Werth der Weine, der Weinberge, des Erwerbes, und bringet oft mehr Nachtheile als andere Verbrechen. Es ist daher allerdings wichtig, diesen Bevortheilungen einen wirksamen Damm zu setzen.

§. 190. Ich habe es bereits im II. Theile meiner Landwirthschaft des österreichischen Kaiserthums, im 9. Hauptstücke gesagt, wie ich zu Nexing auf einem öden Berge meine Weingärten angelegt habe. Diese Anlagen sind seithero bis auf 16 N. O. Joch erweitert worden. Nebenbey hat sich der Weinbau meiner Unterthanen und Grundholden sehr

erweitert. Dadurch sind mir die arbeitenden Hände zu wenig geworden.

Um diesem Mangel in Nexing abzuhelfen, habe ich ein Inleuthaus erbaut. Die Inleute, alle verheirathet, sind im Grunde meine Dienstleute, von denen sie sich nur dadurch unterscheiden, daß sie, anstatt der Kost und eines Jahrlohns, jede Arbeit insbesondere bezahlt erhalten. Die Herrschaft sorget für ihre und der Ihrigen Beschäftigung und Verdienst. Sie aber dürfen, ohne Erlaubniß des Beamten, in keine andere Arbeit gehen. Im Winter sind sie meine Dreschер; im Sommer müssen sie, ihre Weiber und Kinder, bey allen Wirthschaftsarbeiten sich verwenden; und jede Familie hat einen obrigkeitlichen Weingarten zu pflegen, darin alle vorfallenden Verrichtungen zu besorgen. Es behält jeder die Pflege des nähmlichen Weingartens bey, wenn kein besonderer Anlaß zu einer Abänderung eintritt; damit bey entdeckten Gebrechen die Schuld einer nicht auf den andern schieben könne; damit jeder seine Weingärten lieb gewinne, und Verbesserungen, welche Jahre bedürfen, in rechter Zeit vorbereite.

§. 191. Der Weingart-Arbeitslohn wird jährlich im Winter, vor dem Anfange der ersten Arbeit, für ein Jahr mit allen Inleuten von meinen Beamten verabredet, und mir zur Genehmigung vorgelegt. Der Beamte, dem die Aufsicht obliegt, und der Wirthschafter müssen bey jeder Arbeit nachsehen. Damit ich aber eine noch bessere Überzeugung über die gute Pflege meiner Weingärten erhalte, so habe ich folgende Verfügung getroffen. Der Ortsrichter und die Geschwornen sind selbst Hauer und Eigenthümer von Weingärten. Wenn das Fastenhauen, das Schneiden und Gruben beendiget sind, und die Augen der Reben sich entwickelt haben; wird vor der Blüthe der Tag bestimmt, an welchem der Beamte, der Wirthschafter, die Inleute mit dem Richter und Geschwornen sich in meine Weingärten verfügen. Jeder Stock wird

nun untersucht, ob er gehörig gereiniget, geschnitten, gegrubt und überhaupt gut gehauet sey. Diese Untersuchung wird nach dem Jäten und Jäthauen wiederhohlt. Finden die Ortsgerichte einen Stock fehlerhaft; so wird der betreffende Arbeiter in Beyseyn der übrigen Inleute auf der Stelle darüber vernommen. Vor jedem als fehlerhaft erkannten Stocke wird von zwey Weinpfählen ein Kreuz gemacht, welches stehen bleibt, bis ich dahin komme; der Mangel sogleich verbessert, und der Arbeiter zu 3 Kreuzer Strafe verhalten, welche dem Richter und Geschwornen, deren Mühe aus den Renten bezahlt wird, zur Belohnung gehören. Diese Strafe ist vertragsmäßig, daher erlaubt. Die Schande, welche damit verbunden ist, in Beyseyn der Mitarbeiter, als der schlechteste Arbeiter von sachkündigen Ortsvorstehern erkannt zu werden, wirket mehr als die Strafe, welche darum sehr selten eintritt; und es trägt diese Untersuchung viel dazu bey, daß meine Weingärten, obgleich sie von Miethleuten bearbeitet werden, dennoch gewiß keinem andern Weingarten in der Pflege nachstehen, in der Schönheit und im Ertrage aber den meisten vorgehen.

Achtes Hauptstück.

Von den Gesetzen, welche das Aufkommen und die Verbreitung des Weinbaues, selbst in den Weinländern aufgehalten haben.

§. 192. Es ist ein uraltes Vorurtheil, welches sich von einem Volke zu dem andern vererbet hat, daß der Landwirth in seinem Gewerbe einer besondern Leitung der Staatsverwaltung bedürfe; und daß nichts leichter sey, als zweckmäßige Vorschriften zu geben, welche dahin abzielen.

§. 193. Sehr bald hat man eingesehen, es würde die Industrie im Allgemeinen lähmen, wenn ihre Arbeiten und Unternehmungen von Beamten geleitet würden, die das Gewerbe nicht erlernt, darin keine Erfahrung erworben haben; und dennoch waren Jahrtausende nöthig, diesen großen Irrthum, rücksichtlich der Landwirthschaft, zu berichtigen. Es gibt keine Kunst, keine Wissenschaft, welche so viele Vorkenntnisse und Erfahrungen fordert, um darin eine nützliche Leitung zu führen im Stande zu seyn.

§. 194. Eine Folge dieses Irrthums waren in verschiedenen Ländern die Gesetze, welche dem Feldbau im Allgemeinen und dem Weinbau insbesondere mittelbare oder unmittelbare Fesseln anlegten.

§. 195. Zu der mittelbaren Hemmung des landwirthschaftlichen Fleißes gehörte in Frankreich die Taille, welche schon unter König Karl VII. im Jahre 1426 eingeführt wurde, und erst in unsern Zeiten aufgehoben worden ist. Sie war eine Einkommensteuer, die nur auf dem Grund-

besitzer haftete, jährlich, wie seine Erzeugnisse, veränderlich gewesen ist, und ihren Nahmen daher erhalten hat; weil die Steuereinnehmer, in den ersten Zeiten des Schreibens unkundig, den Kontribuenten die geleistete Zahlung auf ein Kerbholz eingeschnitten haben (tailler). Sie lastete auch auf dem Weinbaue: sie wurde in einem unveränderlichen Geldansatz, ohne Rücksicht auf das Steigen und Fallen der Preise, nach Maßstab der Erzeugnisse abgefordert. Ein gesegnetes Weinjahr ist dann für den Landwirth eine Strafe des Himmels. Die vermehrte Menge des Weines hemmet ohnedieß den Absatz, und setzet die Preise herab: seine Einnahme wird noch mehr vermindert; indem er, von den erzeugten mehreren Eimern, mehr Abgaben bezahlen muß, als in Mißjahren, die ihm höhere Preise seiner Produkte bringen.

§. 196. Unmittelbar aber war der Weinbau durch die Gesetze beschränket, die den Reben einen Raum anwiesen, über welchen hinaus sie sich niemahls verbreiten sollten. Solche Gesetze finden wir bey den meisten weinbauenden Völkern der älteren und der neueren Zeit. Hier nur einige Beyspiele davon.

§. 197. Die Römer, die sich als Herren der Welt ansahen, vernachläßigten, in ihrem Übermuthe, die Kultur der Erde, und dabey auch die Erzeugung der Weine, welche sich dagegen in ihren Provinzen ausbreitete. Um dem Weinbaue in Italien wieder aufzuhelfen, verboth der Kaiser Domitian den römischen Provinzen die Kultur der Reben. Dadurch ging dieser wichtige Zweig der Landeskultur wohl in den Provinzen zurück; aber er hob sich dennoch in Italien nicht wieder. Das Übel lag nicht in den Rebenpflanzungen der Provinzen: in Italien stand der Verfall der Kultur mit dem Verfall der Sitten in Verbindung, welche endlich den Untergang des Reiches herbeygeführet haben.

§. 198. Dennoch blieb die römische Regierung darüber

im Irrthume, bis Kaiser Probus auf den Thron gelangte. Dieser, der Sohn eines Landmannes aus Pannonien, sah die Schädlichkeit solcher Verbothsgesetze ein; er hob sie auf, und erlaubte Jedermann, seinen Grund und Boden nach Gutdünken auch zum Rebenbau zu benützen. Dadurch, und durch das eigene Beyspiel des Kaisers in Syrmien, gelangte der Weinbau bald zu einer Ausdehnung, die er zuvor niemahls erreicht hatte. Dem Kaiser Probus wird auch darum die Einführung des Weinbaues in Pannonien, und in dem Theile von Deutschland, welcher damahls den Römern angehörte, zugeschrieben.

§. 199. Das Beyspiel der Römer belehrte die spätern Geschlechter nicht. Portugall wollte dem weitern Verfall seines Ackerbaues durch eine entscheidende Maßregel vorbeugen. Die Provinzen Alentejo und Estremadura di Tejo betrieben einen sehr nützlichen Weinbau. Unter dem Minister Pombal wurden daselbst alle Weinstöcke gewaltsam ausgerottet; weil das Getreide unzureichend war, und die Regierung für den Körnerbau mehr Boden zu gewinnen hoffte. Die Rebenkultur wurde dadurch wohl gestört: aber der Feldbau ist darum nicht minder zurückgeblieben. Noch liegt ein großer Theil des Reiches ungebaut, und die Brotfrüchte sind unzureichend.

§. 200. In Frankreich scheint es, vorzüglich seit dem Minister Colbert, System der Regierung gewesen zu seyn, den Ackerbau der Fabrikation und dem Handel unterzuordnen. Der Staatsbedarf überstieg bey weitem die Einnahme: Geld war zum dringenden öffentlichen Bedürfnisse geworden, und hatte dadurch in der öffentlichen Meinung den höchsten Werth erhalten, welcher nur von dem Kurse abhängig zu seyn schien. Von nun an war es nicht das Steigen und Fallen des National-Wohlstandes; sondern der Geldkurs, welcher als ein Staats-Barometer betrachtet wurde, und auf der Börse aufgestellt war. Hier wur-

den auch die Staatsschuldpapiere verhandelt. Dadurch trat der Staat auf der Börse mit dem Handelsstande in eine nahe Verbindung: die öffentliche Verwaltung nahm dadurch gewissermaßen Partey mit einem einzelnen Stande, dessen künstliche und geheime Speculationen und Machwerke man doch nicht durchsehen konnte. Natürlich mußten die andern Stände dabey verlieren, und der Handelsstand ein Übergewicht erhalten, welches einem wesentlichen Irrthume das Daseyn gab.

§. 201. Man sah, die Operationen auf der Börse wirkten auf das ganze Land. Man fing an zu glauben, diese Wirkungen seyen das Resultat des allgemein anerkannten Vermögens, der Kenntnisse und des Einflusses der Handelsleute auf die Nation: da sie doch nur das Resultat der mitwirkenden öffentlichen Macht gewesen sind. Aus diesem Irrthume wollte die Regierung sich in ihrer Geldverlegenheit durch den Kredit der Kaufleute helfen. Der Handelsstand selbst glaubte, irrig, durch seinen Kredit helfen zu können. Verwickelte kaufmännische Operationen wurden gemacht, um Gelder aufzubringen, welche, auf dem einfachen Wege der Besteuerung, noch minder kostspielig für die Nation gewesen wären. So lange die Regierung selbst Kredit hatte, gingen ihre Papiere durch die Hände der Kaufleute rasch ab; jenen, welche dabey an der Quelle schöpften, blieben große Summen Gewinn in Händen. Dieß reitzte die Mehrheit. Die Kapitalien, welche zuvor der Industrie, dem eigentlichen Handel, nützlichen Unternehmungen gewidmet waren, wurden auf die Börse getragen, wo die höchsten Zinsen dafür ohne Mühe und Verantwortung zu erzielen gewesen sind. Die Folgen davon waren: Verfall des Privat-Kredits; Stockung jener gemeinnützigen Unternehmungen, denen der Fond entzogen war; Mangel an Verdienst, an Nahrungs-Erwerb; Abnahme der Produktion in allen Zweigen; Abnahme der öf-

fentlichen Einkünfte durch die verminderte Anzahl der zahlungsfähigen Kontribuenten; verdoppelte Anstrengung, den Abgang im Einkommen durch neue Geldanleihen zu ersetzen, welche immer mehr kosteten, im Verhältniß, als der öffentliche Kredit im Sinken gewesen ist. Ein seltenes Schauspiel! Während der Handelsstand und die Fabrikanten einander selbst nicht mehr trauten; selbst kleine Summen kaum mehr auszuborgen fanden; weil Jedermann in einen nahen Bankerott verwickelt zu werden fürchtete; einer den andern deßwegen warnte: während dem wollten sie auf der Börse noch immer auf viele Millionen einwirken, und sie verschaffen. Natürlich konnte das Gebäude, durch Mißgriffe auf Irrthümer aufgeführt, nur so lange stehen, als es der Kredit des Staates stützte: es mußte zusammen fallen, als man es am meisten gebraucht hätte, und die Mitspieler in den Ruin mit hineinziehen. Nur sehr wenige, welche diese Katastrophe vorhergesehen, die öffentliche Verlegenheit geschwind recht benützt, und das, oft wider ihre Erwartung, gewonnene Geld in Sicherheit gebracht hatten, waren bereichert. Der Staat und die Nation aber, welche zu allen Zeiten nur Eines ausmachen, folglich immer mitsammen in das gleiche Schicksal verwickelt sind, waren arm und elend geworden.

§. 202. Nur wo die Staatsschulden auf den Geld-Kurs keinen Einfluß haben, kann man aus diesem einigermaßen den Zustand des Handels mit dem Auslande beurtheilen: aber auch hier nur mit Bedachtnahme auf alle Umstände.

§. 203. Ein Staat kann von einem andern Waaren beziehen, und dennoch zwischen beyden gar kein Geld- oder Wechsel-Kurs bestehen; z. B. Frankreich bezieht aus Rußland Hanf, Kupfer, Schiffsbauholz u. d. gl., und Rußland bezieht hingegen französische Weine und Fabrikate: und dennoch haben sie mit einander keinen direkten Geldkurs;

sie beziehen die meisten Waaren wechselweise über Hamburg, und leisten daselbst auch die Zahlung. Nur wenn zwey Staaten mitsammen unmittelbar Handel treiben, bestehet zwischen ihnen ein Wechsel-Kurs: handeln sie nur mittelbar durch eine dritte Nation, so haben sie gegen einander gar keinen Kurs. Man kann also aus dem Kurse allein nicht einmahl zuverläßig wissen, mit welcher Nation ein Volk im Verkehr stehet.

Der Kurs kann gegen ein benachbartes Land nachtheilig stehen, und dennoch der Handel mit diesem Lande sehr nutzbringend seyn. Wenn wir hier viel einkaufen, und dahin wenig absetzen, folglich in Geld viel Zahlungen leisten müssen; so wird der Kurs gegen das Inland stehen. Bestehen aber die Einkäufe in Materialien zu Waaren, welche das Inland mit viel Nutzen wieder absetzet; so wird der nachtheilige Kurs auf einer Seite durch den günstigen Kurs auf einer andern Seite wieder ausgeglichen werden.

Hat ein Land nur geringhältige, alte, beschnittene Münzen im Umlaufe, und leistet dasselbe damit die Zahlungen: so wird gegen dieses Land der Kurs stehen, wenn man auf den Nennwerth sieht; es kann aber seyn, daß der Kurs noch günstig ist, wenn man den innern Gehalt der beyderseitigen Münzen berücksichtiget.

Wo eine allgemeine accreditirte Bank besteht, welche die Zahlungen mit einem unveränderlichen Bankgelde leistet; oder wo der Münzfuß unverändert beybehalten wird, und die Zahlungen in guten Münzen, sowohl in der Zahl, als im Gewichte geleistet werden müssen: dort wird, bey sonst gleichen Umständen, der Kurs sich zum Vortheil neigen.

§. 204. In so fern unglückliche Ereignisse, Mißgriffe, oder die Spekulationen der Agiotirer nicht eben auf den Kurs wirken; in so fern kann man daraus, bey einem verschuldeten Staate, das Zu- und Abnehmen des Privat-Kredits auf den Finanzzustand des Staates wahrnehmen. Immer aber ist der Kurs nur die Wirkung, nur das Resultat

der Ereignisse, der Staatsschulden und des Handels; er kann daher dauerhaft nur in seinen veranlassenden Ursachen verbessert werden: so wie man eine körperliche Krankheit nur durch die Behebung der Ursachen vollständig beheben kann.

§. 205. Der Handel mit Geld ist nur ein einzelner Zweig, und zwar ganz abhängig von dem Waarenhandel. Dieser letztere ist es vorzüglich, welcher Reichthümer verschaffet, oder eine Nation arm machet; je nachdem er im Steigen oder im Fallen ist.

§. 206. Das Geld bleibt nicht bey einer Nation, die ihre Bedürfnisse auswärts ankaufen muß. Alle Gesetze werden es nicht hindern, daß diese Nation täglich ärmer werde. Vielmehr, wie das Bestreben, den Ausfluß des Geldes zu hemmen, zunimmt; wird der Ausfluß auch zunehmen: weil der Spekulations-Geist immer neue Wege entdecket, welche die Angst vor künftigen Ereignissen zu benützen spornet.

§. 207. Dagegen eine Nation, die einen Überfluß an Produkten und an Waaren besitzt, welche andere Völker suchen: diese wird, ohne eigene Minen, doch sicher bald auch an Gold und Silber die reichste seyn; wenn nur der freye Verkehr auf keine Art gehindert ist. Die Freyheit des Verkehres vermehret die Konkurrenz der Käufer und Verkäufer, die sie aus dem In- und Auslande auf bestimmte Marktplätze zusammen rufet; wo sodann jeder Kauf und Verkauf eine Art stiller Versteigerung ist, welche den verhältnißmäßigen Preis ausspricht. Der nutzbringende Preis ist das einzige Mittel, allenthalben Überfluß zu erzeugen.

§. 208. Was von den Fabriks-Waaren gilt, hat gewiß auch auf die Erzeugnisse der Erde Anwendung, welche zugleich die Fabriken und den Handel nähren, beyden daher die Existenz sichern. Diese Produkte, die in kurzen Epochen wieder nachwachsen, müssen verzehrt werden, um

sich zu vermehren. Die Verzehrung setzt ihre Erzeugung in einen beständigen Kreislauf, welcher Betriebsamkeit, nützlichen Erwerb, Glückseligkeit unter allen Klassen der Staatseinwohner verbreitet. Mit dem Lebensunterhalte wächst die Bevölkerung; mit dieser abermahls die Produktion. Nun erst erhebt sich auf festem Grunde die Industrie, um die überflüssigen rohen Erzeugnisse der Natur verschieden umzustalten, zum Nutzen und Vergnügen zu bereiten; dadurch wieder den Absatz zu erweitern; das Gold und Silber anderer Völker in das Land stromweise herein zu leiten.

§. 209. Je zahlreicher ein Volk ist, je wichtiger der Landbau; je unbeschränkter sein Absatz je mehr Ermunterung der Landwirthe. Ist das Volk mit den Lebensbedürfnissen versehen; so wird es weder an Gewerbsleuten, weder an Handelsleuten fehlen, welche die vorhandenen rohen Materialien veredlen, und sie verhandeln.

§. 210. China ist das älteste, am meisten bevölkerte Reich der Welt. Babylon, Assyrien, Armenien, alle Nachbarreiche, die mit ihm zugleich auf dem Schauplatze der Welt standen, sind gefallen: China steht noch zwischen den größten heutigen Staaten blühend und geachtet. Seit Confucius, 597 Jahre vor Christo, hat es seine jetzige Verfassung, Gesetze und Sitten unverändert beybehalten; obgleich es in dieser Zeit von wilden Völkern mehrmahl erobert wurde, und seine Herrscherhäuser geändert worden sind. Jedesmahl nahmen die Eroberer die Sitten und Gesetze der Besiegten an. In diesem Reiche ist der Feldbau in allen Zweigen der erste und wichtigste Gegenstand der öffentlichen Aufmerksamkeit: er muß dieß auch seyn; weil nur dadurch die ungeheure Bevölkerung ernähret, mit allen Bedürfnissen versehen, somit der Untergang des Reichs verhindert werden kann. Keine Beschränkung in dem Verkehre seiner Produkte im Innern; verhinderte Einfuhr von außen;

ängstliche Erschwerung aller Verbindung mit dem Auslande, welches nur ein großes Volk leichter entbehren kann. Zur Ermunterung des Feldbaues ackert jährlich der Kaiser, unter Aufwartung des ganzen Hofstaats, selbst an einem bestimmten Tage in der Nähe der Hauptstadt, und es muß dieß zu gleicher Zeit der Statthalter in jeder Provinz thun: dabey wird aus jeder Provinz der beste Landwirth in den Stand der Mandarinen erhoben.

§. 211. Die Beschränkungen, welchen in Frankreich der Produktenabsatz durch verhinderte Ausfuhr seiner Erzeugnisse, und durch begünstigte Einfuhr derselben aus dem Auslande unterworfen wurde, machten, daß es an Brot und an Fleisch fehlte. Um die Landleute zu zwingen, ihren Grund und Boden zur Erzeugung der Brotfrüchte und als Viehweide zu benützen, wurde im Jahre 1731, durch ein Gesetz, nicht allein die Anpflanzung neuer Weingärten, sondern auch die Erneuerung jener verbothen, welche durch zwey Jahre unkultivirt gelegen waren. Der Intendant der Provinz mußte bestätigen, daß der Grund zu keiner andern Kultur geeignet sey; und in jedem einzelnen Falle mußte die Bewilligung des Königs eingeholt werden. Dadurch war jedoch der öffentlichen Verlegenheit nicht abgeholfen.

§. 212. Es war ein Irrthum, dem Weinbaue das Mißrathen der Kornernten zuzuschreiben; die Vorräthe von Weinen für zu groß und überflüssig zu halten. So lange der Weinbau belohnend ist; so lange ist kein wirklicher Überfluß an Weinen vorhanden; so lange wird der Rebenbau mit Eifer gepfleget werden; so lange ist die Produktion noch nicht im Mißverhältniß mit der Konsumtion; so lange ist der Weinbau eine Ermunterung des Ackerbaues und der Viehzucht: indem er auf einer kleinen Strecke viele Menschen nähret, welche viele Körner und Fleisch verzehren, und durch die vermehrte Konsumtion derselben die Produktion befördern. Wird unter diesen Verhältnissen

der Weinbau beschränket; so steht der Weinvorrath mit der Nachfrage nicht mehr im Verhältnisse. Kam die Nachfrage von dem Auslande; so brachte ihre Befriedigung für die dahin abgeschickten Weine viele Gelder ein, mit welchen andere Bedürfnisse bezahlt, und derselben Hervorbringung hätte ermuntert werden können. Kam aber die Nachfrage aus dem Inlande; so decken die Vorräthe den Bedarf nicht. Nun werden, zum Nachtheil des Inlandes, zum Ruin der vaterländischen Kultur, fremde Weine eingeführt, und dadurch die öffentliche Noth nur vermehret.

§. 213. Wenn der Überfluß an Weinen in einem ganzen Reiche, oder in einzelnen Gegenden wirklich und dauerhaft ist; dann sinken die Weinpreise anhaltend unter den Erzeugungspreis herab: dann werden ohne Zweifel, auch ohne besondere Einwirkung der Gesetze, die Weingärten weniger, die Felder und Viehweiden vermehret werden; wenn derselben Erzeugnisse mehr Nutzen einbringen. Denn der Landwirth muß ja, wie der Fabrikant und der Gewerbsmann, von seinem Eigenthume und von seiner Mühe leben; sich und die Seinigen mit allem, was sie bedürfen, versehen. Natürlich denket auch er darüber nach, wie er aus seinem Vermögen, aus seiner Mühe und Zeit den höchstmöglichen Nutzen ziehen könne: er bemühet sich, nur solche Waaren zu erzeugen, zu deren belohnenden Absatz er Hoffnung hat. Warum soll denn gerade der Landwirth in dem freyen Gebrauche und Genusse seines Eigenthums gehemmt seyn, und dadurch oft den guten Zeitpunkt, Vermögen zu erwerben, ungenützt vorbeygehen sehen müssen; während man ähnliche Beschränkungen jedes andern Eigenthumes, als gewaltsame Eingriffe zu betrachten gewohnt ist.

§. 214. Auch in Österreich war schon durch ein Gesetz vom 29. Februar 1565 die Aussetzung neuer Weingärten, dort, wo der Pflug benützt werden kann, allgemein verbo-

then worden. In dem Traktate de juribus incorporalibus, ein für Nieder-Österreich noch heute sehr wichtiges Gesetz vom 13. März 1679, wurde im 7. Titel, §. 5. verordnet: »Es ist Niemand zugelassen, solle auch weder von Zehend- »Berg- noch Grundherren nicht gestattet werden, aus »Äckern, Wiesen oder Waiden, welche nicht wenigst vor »zwanzig Jahren Weingarten gewesen, neue Weingärten, »Gräften und Setz zu machen, es sey in der Ebene, Höhe »oder Gebirg, nirgens ausgenohmen; und da sich dessen »Jemand unterstehen wurde, soll derselbe von jeglichen »Viertl Weingarten um 10 Gulden Reinisch unnachläßig »gestraft, und nichts desloweniger die gemachte neue Gräf- »ten von Stund an wieder ausgerottet und vertilgt werden: »was aber vor zwanzig Jahren ein Weingarten gewesen, »und hernach in Abbau und Verödung gekommen, mag »wohl wiederum zu einem Weingarten erhebt und gebaut »werden.« Dieses Gesetz scheint oft übertreten worden zu seyn; wie dieß immer der Fall bey allen Gesetzen ist, welche mit den veränderten Bedürfnissen des Landes nicht mehr übereinstimmen: denn es wurde der Verboth, neue Weingärten auszusetzen, durch die Gesetze vom Jahre 1730, 1754, 1756, 1757, 1762 und 1766 erneuert, und mit noch größern Geldstrafen, selbst mit dem Verluste des Grundes verschärfet.

§. 215. Die Regierung wünschte in jener Zeit, daß alle Huthweiden aufgerissen, alle Öden urbar gemacht würden: sie bewilligte dafür die Befreyung von allen obrigkeitlichen und öffentlichen Abgaben auf eine gewisse Anzahl von Jahren: dennoch wurde ausdrücklich erklärt, daß selbst solche Öden zu Weingärten nicht ausgesetzt werden dürften; außer es wäre zuvor von dem Kreisamte erkannt worden, daß ein solches Grundstück nicht anders nutzbar angewendet werden könne. Die Erde trägt nicht überall Alles. Ein Grund, der zu einer andern Benützung nicht geeignet ist,

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

ist darum nicht schon zur Rebenkultur geeignet. Die Folge dieser Gesetze war bey uns, wie bey andern Völkern. Sie wurden nicht überall befolgt, und schwächten dadurch das Ansehen der Gesetze im Allgemeinen. Sie bewirkten aber doch, daß viele tausend Hügel, die jetzt mit den schönsten Reben prangen, öd blieben. Der Weinbau schmachtete unter seinen Fesseln: er lieferte den Bedarf nicht; es wurden jährlich viele tausend Eimer Wein aus dem Auslande eingeführt, und dadurch die ausländische Kultur auf Kosten des Vaterlandes ermuntert. Durch Jahrhunderte hatte auch unser Weinbau nicht allein gegen die Natur zu kämpfen; sondern auch die Hindernisse zu besiegen, welche demselben von Menschen entgegengesetzet wurden. Jene, welche für ihren Eifer hätten belohnt werden sollen, wurden sogar mit dem Verluste ihres Eigenthumes bestraft. Und dennoch hat das gute Österreich, Heil der Weisheit seiner glorreichen Beherrscher, die Blüthe des Weinbaues erreichet.

§. 216. Kaiser Joseph II., ein großer merkwürdiger Fürst! Manche seiner weisen Einrichtungen scheiterten nur darum, weil er sie zu rasch durchführen, die Meinungen der Menschen zu eilig umbilden, der Zeit zu weit vorgreifen wollte. Dieser große Regent hob, wie Kaiser Probus bey den Römern, durch ein Gesetz vom 18. September 1783 alle gesetzliche Beschränkungen des Weinbaues auf, und erklärte, daß Niemand in der Umstaltung seiner Äcker zu Weingärten beirret; daß Jedermann die Wahl, wie er seine Grundstücke benützen wolle, freygelassen sey. Dieses Gesetz war der Zeit gut entsprechend. Dadurch wurden die Landwirthe in den, ihnen gebührenden Gebrauch und Genuß ihres Grundeigenthums eingesetzet.

§. 217. Als ich den ersten Theil meiner Landwirthschaft des österreichischen Kaiserthumes schrieb, bestanden bey uns noch alle die gesetzlichen Beschränkungen des Pro-

dukten-Handels, deren Nachtheile ich darum im zwölften Hauptstück entwickelt habe. Seitdem haben Seine glorreich regierende Majestät, Kaiser Franz I., zuerst den Produkten-Handel im Inlande freygegeben. Selbst alle Satzungen auf die Feilschaften haben aufgehört: nur allein auf das Rindfleisch und auf das gemeine Brot wurden sie, aus wichtigen Rücksichten, beybehalten. Noch hat weder die Regierung noch das Publikum über diese Freyheit sich zu beklagen Ursache gehabt. Z. B. beym Mehl, eines der unentbehrlichsten Bedürfnisse des Lebens. So lange die Satzungen des Mehls bestanden, waren die Müller in Wien und in einem bestimmten Umkreise von Wien verpflichtet, jeden Wochenmarkt eine festgesetzte Menge verschiedenen Mehls nach Wien zum Verkauf zu bringen. Der Verschleiß, der allein dem Gewerbsfleiße das Daseyn gibt, und das Leben erhält, welcher eine Wohlthat seyn sollte, wurde, des damit verbundenen Zwanges wegen, als eine Last betrachtet. Die Zwangsmühlen verloren an ihrem Werthe. Die Müller lieferten lieber weniger als mehr Mehl auf den Markt. Sie mußten durch Geld- und Leibesstrafen, selbst durch den Verkauf ihrer Mühlen gezwungen werden, Mehl zum Verkauf zu bringen, welches sie doch allein des Verkaufes wegen erzeugten. Auf dem Markte selbst war bey jedem Mühlstand ein Gedränge von Käufern, daß nicht selten Wachen ausgestellt werden mußten, um die Ordnung zu handhaben; daß die Verschleißer oft durch Geschenke bestochen wurden, wenn man von ihnen den Bedarf an Mehl erhalten wollte. Seit der Zwang der Mühlen mit den Satzungen des Mehls aufgehoben, der Mehlverkauf und Einkauf frey gegeben sind; seitdem sind die Rollen gewechselt. Die ehemahligen Zwangsmühlen, die eben deßwegen im Werthe herabgesunken waren, sind im Preise gestiegen; weil sie der Hauptstadt, dem Verschleiße näher

liegen, den sie zuvor verabscheuten. Die entferntesten Müller des Landes führen Mehl zu, halten zu Wien in der Stadt und in allen Vorstädten öffentliche Verkaufsgewölber, und suchen einander durch schöne, gute Waare um billige Preise die Kundschaften zu entziehen, und durch ein höfliches Betragen zu erhalten. Das Mehl ist durch die Konkurrenz wohlfeiler, als es bey der Satzung nicht seyn würde, und nirgends ist mehr ein Gedränge von Einkäufern: immer und allenthalben sind Vorräthe im Überflusse vorhanden.

§. 218. Durch ein Gesetz vom 7. März 1818 haben Seine kaiserl. königl. Majestät nun auch die Ausfuhr der Produkte in das Ausland, welche bisher noch untersagt gewesen ist, auf allen Punkten der Monarchie unbeschränkt und Jedermann frey gegeben. Niemahls war ein solcher Überfluß an Lebensmitteln in sehr niedrigen Preisen vorhanden, als in den Jahren 1819 und 1820, welche unmittelbar auf die Freygabe der Ausfuhr gefolget sind. Diese Jahre können zum Beweise dienen, daß die Freyheit des Produkten-Handels daran keine Schuld trage, wenn in der Folge unglückliche Ereignisse eine vorübergehende Theurung herbeyführen möchten.

§. 219. Durch diese weisen Gesetze sind auch für den Weinbau die glücklichsten Resultate herbeygeführet worden. Die Rebenkultur ist in die schönste Blüthe getreten. Viele tausend traurige Öden sind verschwunden: auf ihrer Stelle stehen freudige Reben, die schon durch ihren Anblick das Auge ergötzen, und das Land verschönern. Kein Reich in der Welt erzeuget so viel Wein, wie der österreichische Kaiserstaat. Keine der österreichischen Provinzen im Verhältnisse der Größe mehr, als das Land Österreich unter der Enns. Ganze Ortschaften betreiben nur den Weinbau. Unsere Weine haben in der Stärke, Halt-

barkeit und gesundmachenden Kraft allen andern Weinen der Welt den Vorrang abgewonnen. Der Tokayer, der Menesser, die Gebirgsweine, andere unserer besten Weine werden im Allgemeinen als die edelsten Getränke in der ganzen Welt anerkannt, von allen Seiten bey uns gesucht und gern bezahlet.

§. 220. Es ist ein Unglück für die Menschheit, daß die Nachkommen auf die Erfahrungen ihrer Vorältern oft so wenig Werth legen; daß sie vergessen, die Staatswirthschaft, die Regierungskunde, sey eine Erfahrungswissenschaft. Die nähmlichen Ursachen bringen, unter den nähmlichen Umständen, bey allen Völkern und zu allen Zeiten die nähmlichen Wirkungen hervor. In der Geschichte ist das Gemählde der Entwicklung großer Begebenheiten aufgestellt, welche in der Vorzeit begonnen hatten. In diesen Gemählden liegt, vor den Augen des Forschers, der Irrthum in der Absicht, die Fehler in der Auswahl der Mittel, die Nothwendigkeit der erfolgten Entwicklung, jeder glücklichen oder unglücklichen Katastrophe. Hier sieht er die Wege, wie er ähnlichen Mißgriffen und Abwegen ausweichen, am geschwindesten und sichersten an das rechte Ziel gelangen könne. Unser Zeitalter, voll der erstaunlichsten, seltensten, vor unsern Augen entwickelten Begebenheiten, ist in jeder Hinsicht lehrreicher, als es Jahrhunderte nicht gewesen sind. Es wäre zu bedauern, wenn alle diese großen Erfahrungen nicht gesammelt würden: wenn sie für unsere Nachkommen verloren gingen; wenn diese einst wieder den nähmlichen Weg gehen, die nähmlichen Erfahrungen an sich selbst erst wieder machen müßten. Sie sollten getreu und unparteyisch gesammelt, und zur künftigen Belehrung in den Archiven der Völker aufbewahret werden.

§. 221. Man hat gesagt, die Kultur der Erde sey

auf ihrem Gipfel, wenn sie gartenmäßig betrieben wird. Der Weinbau ist ein künstlicher und mühsamer Gartenbau: darum werden die Weinrebenpflanzungen mit Recht Weingärten genannt. Die nähmliche Fläche Grund, als Weingarten benützet, fordert zwar viel mehr Arbeit und Hände, vielmehr Vorauslagen; aber er nähret auch viel mehr Menschen, als der Feldbau, auf einer so beschränkten Fläche, nicht kann. Ein Joch Weingarten nähret Vater, Mutter und Kinder; indem derselbe nebst dem Weine auch Spargel, einiges Zugemüse, das Beyfutter für ein Paar Kühe und einen Theil des Brennholzes für die, an Holzsparung gewöhnten Haushaltungen liefert. Das kleine Österreich ist allein im Stande, sich und die Hauptstadt des Reichs mit dem ganzen Weinbedarfe zu versehen, und noch dazu mehrere tausend Eimer an andere Provinzen und an das Ausland abzugeben: es hat dabey die Konkurrenz der übrigen Provinzen nicht zu scheuen; und die österreichischen Weine sind immer gesucht. Österreich allein könnte sich und die Hauptstadt des Reiches mit Mehl und Hülsenfrüchten, mit Vieh und mit vielen andern Bedürfnissen versehen; wenn es dazu hinlänglich bevölkert wäre: wenn hierin die andern Provinzen, und selbst das Ausland durch die Konkurrenz eine verminderte Nachfrage bey uns nicht hervorbrächten.

§. 222. Zur Erweiterung des Weinbaues, und zur Veredlung der Weine sind die nöthigen Kenntnisse in der Kultur der Reben und in der Behandlung des Rebensaftes die erste Grundlage: ein Unterricht ist dießfalls um so nöthiger; weil der Weinbau viele Arbeit und Mühe, viele Vorauslagen erfordert, und dennoch leicht mißräth; wenn in der Anlage und in der Pflege etwas versehen wird. Der blühendste Weingarten geräth geschwind in Verfall, wenn er von unwissenden Händen bearbeitet

wird: und der edelste Wein verdirbt noch im Keller, und wird untrinkbar, ehe man daran denket; wenn jener, der ihn zu besorgen hat, damit umzugehen nicht verstehet. Mein heißer Wunsch ist es, hier recht viel zur Verbreitung solcher nützlicher Kenntnisse beyzutragen. Was mir davon bekannt ist, will ich gern in diesem Buche Jedermann mittheilen.

Zweyte Abtheilung.

Naturgeschichte, Botanik und Physiologie des Weinstockes.

§. 223. Die Naturgeschichte beschreibt den Weinstock und seine natürlichen Schicksale. Die Botanik machet uns mit seinen einzelnen Theilen und derselben Eigenschaften näher bekannt. Die Physiologie forschet nach den unsichtbaren und unbekannten Gesetzen, nach welchen der Weinstock lebet, sich fortpflanzt, alle Wirkungen hervorbringt, die wir an ihm wahrnehmen. Diese Wissenschaften stehen mitsammen in so enger Verbindung, daß man ihre Gränzen nicht deutlich unterscheidet. Darum werde ich sie vereint in den folgenden Hauptstücken vortragen, und mich dabey auf das beschränken, was ich der Rebenkultur und dem Weinbaue beförderlich zu seyn erachte.

Erstes Hauptstück.

Wesentliche Bestandtheile des Weinstockes.

§. 224. Der Weinstock (Weinrebe, vitis vinifera) ist ein mit Ranken begabtes Baum- oder Strauchgewächs. Er besteht, wie andere Bäume und Gesträuche, aus festen und aus flüssigen Theilen. Seine Säfte sind flüssig; die übrigen Bestandtheile fest.

§. 225. Die festen Theile sind innerlich oder äußerlich.

§. 226. Äußerlich unterscheiden wir wesentlich die Wurzeln, den Stock, den Stamm mit den Ästen und Zweigen, welche alle von dem Oberhäutchen und der Rinde umgeben sind, die Augen, die Blätter, die Gabeln, die Blüthen, und nach denselben die Frucht. Die innern festen Theile sind: die Safthaut, der Splint, das Holz und das Mark.

§. 227. Der Weinstock, ein rankendes, von Gestalt unansehnliches Gewächs, liefert Trauben, die den Hunger und Durst zugleich stillen, aus denen überdieß jährlich eine erstaunliche Menge des besten und gesündesten Getränkes erzeuget wird, wozu die Säfte in ihrem Innern so heimlich zubereitet werden, daß keine Kunst den Wein nachmachen kann; daß derselbe nur verdorben, der Gesundheit schädlich gemacht wird, wenn es die Chemie versuchet, dem natürlich entwickelten Weine einen anderen Geist zu geben. Diese Pflanze verdient allerdings, daß wir sie so nahe als möglich kennen lernen.

Zweytes Hauptstück.

Von der Oberhaut und der Rinde des Weinstockes.

§. 228. Die Oberhaut (Epidermis) ist die äußerste Bedeckung des Weinstockes in und außer der Erde. Sie ist ein dünnes Häutchen, welches die fest daranliegende Rinde umgibt, und sehr viele Öffnungen enthält, von denen ein Theil gegen einwärts sich erweitern, andere sich verengern; alle aber mit ähnlichen Öffnungen der Rinde in Verbindung stehen. In der Erde an den Wurzeln bleibet sie mit der Rinde glatt, weich, feucht und springet selten auf. Sie ist hier mehr empfindlich gegen alle widrige Eindrücke. Außer der Erde, wo sie allen Elementen bloß gestellet ist, bewirken der Wechsel von Kälte und Wärme, von Feuchte und Trockenheit, und die Winde, daß sie meistens über Winter aufspringet; so daß die vorjährige Haut der Reben in lange Fäden und Fasern zerfällt, sich absondert, dann unschädlich und leicht weggenommen werden kann, wenn darunter die neue Oberhaut schon ausgebildet ist. Die nähmliche Erscheinung sehen wir im Pflanzenreiche bey der Birke, Ahorn, Jasmin, Johannisbeere und bey mehreren Gewächsen; auch im Thirreiche bey der Schlange, bey den Insekten, wenn sie ihre Puppe abstreifen; und zum Theil bey dem Hirsch, der sein Geweih jährlich ablegt, um einem neuen Platz zu machen.

§. 229. Die Farbe des Weinstockes und der Reben hat ihren Hauptsitz in der Oberhaut und in der Rinde. An jungen Trieben ist sie zuerst grün; dann wird sie gelblich; im

Herbste bey der Zeitigung des Holzes braun; an jenen Reben, welche rothe oder schwarze Trauben tragen, dunkelrothbraun. Überhaupt ist die Farbe, nach Verschiedenheit der Rebenarten, ihres Alters und der Lokal-Umstände verschieden abgestufet, im höhern Alter immer dunkler.

§. 230. Die Rinde liegt unmittelbar unter der Oberhaut; sie ist die Bekleidung des ganzen Gewächses, an Wurzeln, Stock, Stamm, an den Äsien und Zweigen; in der Jugend, wie bey andern Bäumen, glatt und zart, später stärker, härter, aufgesprungen.

§. 231. Die Bestimmung der Oberhaut und der Rinde ist, das Gewächs in der natürlichen Form zusammenzuhalten; das Einsaugen, die Ausdünstung und vielleicht auch das Einathmen zu bewirken, zu erleichtern, in Ordnung zu erhalten, und die dazu erforderlichen Werkzeuge zu schützen. Sie sind zum Leben des Weinstockes unentbehrlich; denn jeder Stock, dem man ringsherum die Rinde oder die Haut auf eine ziemliche Weite abzieht, bevor sie der Stock abfasert, stirbt: und wenn man ihn auch mit einer passenden Hülle vor dem Eindringen der Luft gleich verwahret; so wird er doch nur selten erhalten, und niemahls wieder ganz gesund und kraftvoll werden.

Drittes Hauptstück.

Von den Wurzeln.

§. 232. Die Wurzeln sind der, in der Erde befindliche Theil des Gewächses. Sie sind am Stocke ausdauernd, perennirend.

§. 233. Die aus dem Stocke ausgehende stärkste Wurzel ist die Pfahl- oder Herzwurzel, auch die Stange genannt. Sie ist der Wurzelstamm. Von ihr gehen, wie aus dem Stamme außer der Erde die Äste, ursprünglich alle übrigen Wurzeln aus, die nicht unmittelbar am Stocke selbst entstanden sind. Sie ist derselben Pflegemutter, von denen sie wieder zum Theil ernähret wird. Stirbt sie durch einen Zufall ab, so nimmt gleich eine oder mehrere der stärksten Seitenwurzeln ihre Stelle in der Vegetation ein: ist aber dazu keine geeignete vorhanden; so erfolget der Tod des Gewächses. Der unterste Theil der Herzwurzel heißt der Fuß, an welchem die Fußwurzeln entstehen. Die höhern, aus den Seiten der Herzwurzel ausgehenden stärkern Wurzeln sind die Seitenwurzeln, welche, wie die Äste den dünnern Zweigen, den daran befindlichen Faser-, Haar- oder Saugewurzeln das Daseyn geben, die sich immer in feinere Zweige theilen. Am nächsten bey der Oberfläche der Erde, zwischen Licht und Erde, sind am Stock und an der Stange die feinen Thauwurzeln, insgesammt der Bart genannt, welche ihren Nahmen erhalten haben, weil man dafür hält, daß sie vorzüglich den Thau in sich saugen.

§. 234. Die Thauwurzeln befinden sich in dem obern

lockern Boden, an den obern Gliedern der Stange, welche noch mit Erde bedeckt sind; um so häufiger, je besser und lockerer der Boden ist: darum auch in frischgedüngtem Boden am zahlreichsten. Im Naturstande, wo der Boden weder gelockert noch gedüngt wird, sind sie immer in geringerer Menge vorhanden. Jene aus ihnen, welche das Licht erreichen, bilden neue Reben. Da diese aber erst über Sommer entstehen, und in diesem Jahre keine Trauben tragen; so entziehen sie den Fruchtreben nur die Nahrung, oder tödten dieselben gar, wo die Raubertriebe zu sehr überhand nehmen. Auf gleiche Art wirken sie auch nachtheilig in der Erde auf die Wurzeln; entziehen den starken, und durch diese den Sauggefäßen die Nahrung; befördern ihr Absterben, oder hindern doch derselben weitere Ausbildung. Selbst zu hoch an der Oberfläche der Erde, folglich dem Wechsel der Witterung zu sehr ausgesetzt, gehen sie von dürrer Hitze und von der Kälte leicht ein; werden beym Arbeiten des Weingartens verletzet, und bringen dem Weinstocke, gerade, wenn er es bedürfte, keinen Nutzen. Dieß sind die zureichenden Ursachen, warum man dem Weinstocke den Bart abnimmt. Nur dann läßt man demselben einige Thauwurzeln oder Raubertriebe, wenn der Stock außer der Erde oder die Wurzeln in der Erde kränkeln; um neue Stöcke aufzuziehen, oder den alten Stock noch einige Zeit zu benützen.

§. 235. Die Thauwurzeln entstehen meistens im Sommer: nur in gelinden Wintern erhalten die wenigern aus ihnen das Daseyn; weil die Winterkälte außerdem ihren Aufenthalt verhärtet, und der Vegetation verschließet. Darum findet man am Weinstocke im Herbste schon wieder einen neuen Bart, wenn er auch im Frühjahre erst abgenommen worden ist.

§. 236. Der Weinstock wurzelt im Naturstande sehr tief ein. Aus Samen gebaut, geht seine Pfahlwurzel, wie bey andern Bäumen, mehr senkrecht weit hinab. Seine klein-

beerigen Trauben sind aber dann, wie die wilden Baumfrüchte, herb und roh; weil die Sonne und die Atmosphäre, vorzüglich in dem unkultivirten, ungelockerten Boden nicht hinreichend einwirken können, die Nahrungsstoffe zu veredeln. Selbst im Kulturstande können wir nur selten, und noch seltener im Großen sehr tief hinab den Boden verbessern. Darum sieht man es bey der Rebenkultur nicht gern, wenn die Wurzeln zu tief hinabreichen. Auf der andern Seite, wenn die Hauptwurzeln zu seicht stehen; so sind sie der Hitze und dem Frost ausgesetzt: sie haben bald Mangel an Feuchte, bald an Zulänglichkeit der Nahrung, und können diese nicht, hinlänglich vorbereitend, in der Erde abarbeiten. Daher ist die Frage entstanden: welche Tiefe ist für die Hauptwurzeln die angemessenste?

§. 237. Wie tief die Wurzeln in die Erde eingehen werden, bleibt uns unbekannt: selbst die Untersuchung ist verwehrt; weil das Entblößen der Wurzeln dem Stocke gefährlich ist, an der freyen Luft die Wurzeln, vorzüglich die Saugwurzeln, bald vertrocknen. Diese Frage kann daher nur dahin beschränkt werden: wie tief sollen wir die Stöcke in die Erde bringen?

§. 238. Die Antwort im Allgemeinen. Die Wurzeln haben die doppelte Bestimmung: das Gewächs mit der Mutter Erde fest zu verbinden, und in jeder Jahreszeit zur Erhaltung und Ernährung desselben wesentlich mitzuwirken. Sie sollen daher mit einem zureichenden Theile ihres Körpers vor der Sommerhitze und Dürre, wie vor dem Winterfroste gesichert seyn. Dieß sind sie in einer Tiefe, in welche hinab weder die Hitze nach der Frost zerstörend einwirken können. Dieß ist aber nach Verschiedenheit der Lage und des Klima verschieden. Bey uns durchdringt im Winter in den Weinländern der Frost selten die Erde auf und über einen Schuh, vorzüglich wo der Schnee liegen bleibet, folglich eine Decke bildet. Bey uns wird eine Tiefe von 1 bis 2

Schuh wohl allenthalben hinreichen, die untern Wurzeln vor dem Froste, wie vor der heißen Dürre zu schützen. In dieser Tiefe hören auch im Winter die Wurzeln nicht auf, ihre Verrichtungen fortzusetzen, neue Triebe und Nahrungsstoffe zu bereiten; um sie bey dem Aufthauen der Erde dem ganzen Gewächse mitzutheilen. Daraus erklärt sich, wie es nützlicher sey, die bewurzelten Gewächse und Weinstöcke im Herbste zu verpflanzen, wenn ihre Wurzeln vor dem Froste hinlänglich gesichert sind; sie treiben meistens schon im Frühjahre an, wenn die, nach dem Winter versetzten Bäume erst beym zweyten Safttriebe ihre Blätter hervorbringen.

§. 239. Bey unserer Art, die Reben fortzupflanzen, ist es nicht zu besorgen, daß die Wurzeln zu tief in die Erde eingreifen. Bey jedem Versetzen leiden die Spitzen der Wurzeln; werden dann eingekürzt, und treiben sohin mehr seitwärts als senkrecht. Die Setzreben aber legen wir meistens horizontal oder wagrecht in die Kräften neben einander ein. Der Theil, welcher am Boden der Grube wagrecht in der Erde liegt, heißt auch die Stange oder das Fürhangel, welches die ihr gegebene Richtung beybehält: am Ansatze derselben breiten sich die Fußwurzeln auch mehr horizontal als senkrecht aus, welche beym Aushauen alter Weingärten nicht selten 2 bis 4 Klaftern lang angetroffen werden. Die wagrecht liegenden Stangen mehrerer Reben in einer Kräfte heißen die Bruck (Brücke); weil sie, wie die Bäume auf einer Brücke, in gleicher Länge und Richtung neben einander liegen.

§. 240. Alle Wurzeln haben an ihrem Ende hohle offene Röhren. Dieß sind Hauptkanäle, welche die Nahrung aus der Erde in das Gewächs bringen, und vielleicht zum Theil auch zu natürlichen Ausleerungen dienen. Ihr Wachsthum erfolget: sie verlängern sich an den äußersten Enden, so lange die innere Kraft dazu hinreichet; so lange sie Nahrung finden; so lange sie auf kein Hinderniß stoßen. Ist

eine Wurzel im Fortwachsen aufgehalten; so suchet sie dem Hindernisse auszubeugen, oder dasselbe zu überwinden: wir finden nicht selten weiche Steine, Gemäuer, die härteste Erde von den Wurzeln des Weinstockes durchdrungen. So oft ein Hinderniß den Wachsthum in die Länge aufhält, wirken die immer beweglichen und thätigen Säfte seitwärts; indem sie vorwärts nicht durchdringen können. Jetzt werden die Wurzeln dicker und bilden neue Seitenwurzeln: und da in der Erde sich ähnliche Hindernisse oft entgegenstellen; so können die Wurzeln niemahls eine so gerade Richtung beybehalten, wie der Stamm und die Äste außer der Erde. In einem kräftigen, nicht zu festen und nicht zu lockern Boden werden die Wurzeln die nöthige Länge, Stärke und Zahl der Seiten- und Saugewurzeln erzeugen. In sehr lockerm Boden, z. B. in dünnem Schlamme, in Sand oder gar im Wasser, werden sie dünner, länger und mit weniger Seitentrieben versehen seyn. Auf allen Seiten harter Boden hindert die Vegetation vorwärts und seitwärts, bewirket zuerst eine Stockung, dann den Tod des Gewächses. Wo die Wurzeln mehrerer Gewächse zusammentreffen, oder sich durchkreuzen, dort kämpfen sie um die Nahrung. Die schwächern müssen sterben; sie werden von den Stärkern ausgezehrt: dadurch stellet sich das Gleichgewicht, jedoch für die Fruchtbarkeit zu spät, her. Sind sie gleich stark, so schmachten sie alle bey der unzugänglichen Nahrung; sie haben, wie ausgehungerte Thiere, wenig Trieb zur Fortpflanzung; sie bringen weniger Nutzen, als eine geringere Zahl gebracht haben würde.

§. 241. Die Wurzeln stehen durch den Stock in der innigsten Verbindung mit dem Stamme und desselben Ästen und Zweigen; obgleich ich der Meinung nicht beypflichte, daß jeder Ast und Zweig seine eigenen nährenden Wurzeln in der Erde habe. Der Kreislauf der Säfte geht durch den ganzen Pflanzenkörper, und gibt jedem Theile, was ihm

mangelt. Wurzeln, Stamm und Äste müssen daher im Verhältniß seyn. Je mehr und stärkere Wurzeln, einen desto höhern, kräftigen, astreichen Stamm können sie nähren; indem sie dafür aus demselben wieder den verhältnißmäßigen Ersatz aus der freyen Luft zurück erhalten. Im Stande der Natur weichet das Gewächs nur selten von dem Gleichgewichte ab. Öfter wird dieß bey der Kultur gestört. Ein kleines Mißverhältniß gleichet die Natur aus. Ein wesentlicher Mißgriff ist jedoch dem ganzen Körper nachtheilig. Wenn der Stamm höher und astreicher ist, als die schwächeren Wurzeln zureichend zu nähren nicht vermögen: so ziehet jener mehr an sich, als diese entbehren können; mehr als jener, wegen der Ausdehnung des Stammes und seiner Äste, wegen der dadurch vergrößerten Ausdünstung nicht wieder zurückgeben kann. Die Wurzeln werden dadurch noch schwächer, und liefern dann auch dem Stamme und seinen Ästen nicht mehr die nöthige Nahrung. Diese sterben nun ebenfalls zuerst in den äußersten Theilen, dann immer weiter zurück ab; und da auf diese Art die organischen Verrichtungen täglich mehr in Unordnung gerathen, so ist sehr oft der Tod die Folge davon. Auf der andern Seite, wenn das Gewächs zu wenig Holz außer der Erde hat; so kann dieses den Überfluß der Säfte aus den Wurzeln nicht aufnehmen, dafür in zureichender Menge nicht zurückgeben, was sie aus der Luft zur Ausbildung des Nahrungssaftes bedürfen. Bey einem nicht zu großen Mißverhältnisse beeilet sich die Natur den Abgang entweder durch neue Austriebe, oder durch den geilern Wachsthum der vorhandenen Äste zu ersetzen. Dabey werden jedoch viele Fruchtknospen in Holztriebe umgestaltet, die Fruchtbarkeit ist daher vermindert. Bey einem großen Mißverhältnisse aber, zu dessen Überwindung die Kräfte der Natur nicht hinreichen, erfolget hier umgekehrt zuerst in den Wurzeln, was zuvor in dem Stamme und in seinen Ästen erfolget war: oder es geschehen Zer-

sprengungen der Gefäße, welche dem Stamme entweder aus Abzehrung einen langsamen, oder, wie der Blutsturz bey Thieren, einen plötzlichen Tod zuziehen.

§. 242. Auf diese Lehre gründet es sich, daß bey dem Versetzen der Bäume, wobey die Wurzeln allzeit einen Nachtheil erleiden, auch die Krone und die Äste eingekürzet und vermindert werden. Beym ersten Antrieb sieht man aus dem Dürrwerden der Extremitäten oder einzelner Äste, in wie fern man das Verhältniß verfehlet habe. Darauf muß der Winzer alljährlich beym Schneiden des Weinstockes Rücksicht nehmen, daß er einem starken Stocke sicher zum Nachtheil der Fruchtbarkeit nicht zu wenig, und einem schwachen Stocke nicht zu viel Reben, und nicht mit zu viel oder zu wenig Augen gebe. Man sieht daraus, daß das Schneiden des Weinstockes auf die Dauer des Weingartens, und auf die Erträglichkeit desselben von dem wesentlichsten Einflusse ist; nicht geringe Naturkenntnisse, und eine Bekanntschaft mit jedem einzelnen Stocke voraussetze; folglich von Unerfahrenen nur mit dem größten Nachtheile verrichtet werde.

Viertes Hauptstück.

Von dem Stocke, Stamme, Äſten und Zweigen.

§. 243. Der Stock iſt jener knotige Theil des Baumes, welcher zwiſchen den Wurzeln und dem Stamme liegt, beyde ſcheidet, und in ein Ganzes verbindet. An der untern Seite deſſelben geht von ihm die Herzwurzel und alle jene Wurzeln aus, welche keine Abkömmlinge der Pfahlwurzel ſind. An der obern Seite des Stockes nimmt der Stamm den Anfang. Er iſt ein Gewebe von Gefäßen, welche in verſchiedener Richtung durch einander gehen und mit den Gefäßen des übrigen Pflanzenkörpers mittelbar oder unmittelbar Gemeinſchaft haben; damit die, im Stocke vorbereitete Nahrung in den übrigen Körper abgehen kann, der Kreislauf der Säfte hier nicht unterbrochen werde, und die Ernährung des Ganzen erfolgen möge. Der Stock iſt daher ein ſehr weſentlicher Beſtandtheil des Gewächſes, welcher auf keine Art beſchädiget werden ſoll.

§. 244. Der Weinſtock, in einem angemeſſenen Boden und Klima, bringet bald einen ſehr hohen, und in der Folge auch einen ziemlich ſtarken Stamm mit Krone, Äſten und Zweigen hervor. Das Alterthum hatte Rebenſtämme, welche zwey Männer kaum umſpannen konnten. Die neuen Reiſebeſchreiber haben in den heißen Erdſtrichen, in Afrika, beſonders in der Barbarey, dicke Rebenſtämme gefunden, die ſie nicht umfaſſen konnten. In Hirkanien, in Georgien und Bithynien erreichen die Reben die Höhe der höchſten Bäume, und haben einen Stamm von 12 Zoll und darüber im Durch-

messer. Bey Sarano in Toskana soll noch jetzt eine Rebe von $2^1/_2$ Elle, und zu Leccio am Flusse Arno eine von 2 Ellen im Umfange angetroffen werden. Wenn wir das langsame Wachsthum des Weinstockes in die Dicke betrachten; so müssen ähnliche Rebenstöcke ein Alter von mehreren Jahrhunderten erreicht haben.

§. 245. Selbst in unsern Weingärten, wo ihn doch die Kultur so oft in seiner natürlichen Verrichtung störet, um ihn zu unsern Absichten zu zwingen, wird der Weinstock sehr alt, sein Leben durch Absenken verlängert. In meinem Archiv zu Würnitz besitze ich eine, auf Pergament geschriebene Urkunde, betitelt: Grundbüchel über die verbesserten Gülten bey der Herrschaft Würnitz, vom 26. April 1623. Sie wurde von dem damahligen Herrschaftsbesitzer ausgefertiget, als er die Herrschaft verkaufte. Darin heißt es wörtlich: »Erstlich ist gegen Gensendorf ein Fehrhs Hölzel geweßt, welches ich ausgereith, und 23 Viertl Weingärten aussetzen lassen, so im Neubruch genenet; und hernach den Unterthanen aufgeben worden; Raicht jedes Viertl järlichen im Lesen der Herrschaft Würnitz ain Viertl Eimer Moßt Berkhrecht, und ganzen Zehet.« Von diesen Weingärten bestehen einige, sammt der nähmlichen Giebigkeit noch heute: sie sind daher bey 200 Jahre alt, und werden wohl noch älter werden; indem ihre Besitzer nicht daran denken, dieselben auszuhacken.

§. 246. Bey uns wird der Weinstock in Italien, in den wälschen Confinen, in Ragusa, in Dalmatien, in Görz und Gradiska hochstämmig gezogen. Hier haben wir Hochreben, Baumweinstöcke. In den andern Provinzen findet man ihn nur an den Wänden der Häuser, in Spalieren und Verzierungen seltener hoch aufgewachsen. Da er aber allenthalben jährlich beschnitten wird, um jährlich frisches Holz zum Traubentragen zu erzeugen; so kann er niemahls seine natürliche Krone, Äste und Zweige ausbilden. Wo die Reben-

pflanzungen, wie allgemein in Ungarn, Österreich, Steyermark, in Mähren und Böhmen niedrig am Boden gehalten werden; dort hat der Weinstock nicht einmahl einen eigentlichen Stamm. Die Setzrebe wird gleich die nächsten Frühjahre nach der Anpflanzung eingekürzt, und sohin jährlich, nach Thunlichkeit, das Schneiden am nähmlichen Orte wiederhohlet. Hier bildet die Rebe außer der Erde den Stock: der kurze Theil derselben unter dem Stocke, so weit er außer der Erde steht, ist der Stamm, an den sich unmittelbar die Wurzeln in der Erde anschließen. Der obere Theil des Stockes, auf welchem die Reben aufstehen, wird ziemlich rund gehalten, wodurch er in einigen Jahren einem Kopfe ähnelt: darum heißt er auch der Kopf oder das Hirn (die Hirnschale) des Weinstockes. Indem in unsern Weingärten im Frühjahre nach dem Schneiden fast nur diese kahlen Köpfe zu sehen sind; so wird das weintragende Baumgewächs bey uns mit Recht der Weinstock geheissen.

§. 247. Aus dem Kopfe wachsen über Sommer mehrere Reben hervor. Im nächsten Frühjahre beym Schneiden läßt man, nach Verschiedenheit der Stärke des Stockes und des Bodens, nur ein, zwey, drey oder vier Reben stehen, welche auf wenige Augen abgekürzt werden. Diese vorjährigen Rebenstumpfen sind die Äste, und heißen Schenkel, in Österreich Laß, von stehen lassen; und wenn sie vier oder fünf Augen haben, daher schon ziemlich lang sind, Zapfen; wegen der Ähnlichkeit mit einem Zapfen. Ist die Laß noch länger, so wird sie ein Bogen geheissen; weil man sie sohin gebogen an den Pfahl bindet, oder in der Erde befestiget. Aus den Augen der Schenkel wachsen die Zweige, die heurigen Reben, Ruthen, hervor, an welchen die Frucht entsteht: denn der Weinstock trägt nur am heurigen Holze Trauben.

§. 248. In der Regel treibet das obere Auge des Schenkels die stärkste Rebe, und so im Verhältnisse bis

zum untersten. So lange diese heurigen Triebe noch mürbe und krautartig sind, werden sie Schosse, wenn sie aber zäher werden, Holz genannt. Geht aus dem Blattwinkel ein Seitenschoß hervor; so ist dieß ein Afterzahn. Unter den Ruthen entstehen über Sommer nicht selten Zweige, Hinterzapfel, die keine bedeutende Größe erlangen; indem die Ruthen den Nahrungssaft an sich reißen. Eben so entstehen aus dem Kopfe selbst, oder auch unter dem Kopfe aus dem Stamme, daher aus dem ältern harten Holze neue Triebe, Bodenholz; um so mehr, je weniger Ruthen und junges Holz sich am Stocke befinden. Die abgeschnittene vorjährige Rebe, wenn sie zu einer neuen Anpflanzung gerichtet wird, heißt Setzrebe. Wenn man sie vom Stocke im Frühjahre nicht trennet, sondern niederbieget, oben bloß die unzeitigen oder überflüssigen Augen abschneidet, mit einem Häkchen niederhält, zum Theil mit Erde bedeckt, um über Sommer eigene Wurzeln zu bilden, dann zum Versetzen von dem Mutterstocke abgelöset zu werden; so ist dieß ein Ableger. Wird sie gegrubt, so heißt sie »Senkrebe. Die heurigen Ruthen, halb oder ganz zirkelförmig aufgebunden, werden auch Bögen genannt. Werden die abgeschnittenen Reben zuerst, um Wurzeln zu schlagen, in eine Kräfte oder in eine Pflanzschule zusammengesetzt, dann erst mit den Wurzeln ausgesetzt: so heißen sie Würzlinge (Reiflinge).

§. 249. Die ausgezeitigten Reben sind biegsam, und werden zu Gehstöcken gebraucht: getrocknet geben sie ein gutes Brennholz, und ihre Asche dient in der Färberey. Das Holz der Rebstämme und der Stöcke ist sehr hart, und im gesunden Zustande zu Drechslerarbeit gut anwendbar; es widersteht der Verderbniß sehr lang, und wurde darum bey Säulen und andern Verzierungen in den Tempeln der Vorzeit angetroffen.

Fünftes Hauptstück.

Von den Augen, Gabeln und Blättern.

§. 250. Die Weinrebe hat an ihrem Körper viele Knoten, welche, wie der Mutterleib, die Augen (Knospen) einschließen; bis diese hinlänglich ausgebildet sind, um an das Tageslicht hervor zu treten.

§. 251. Die Augen sind die lebendigen Keime neuer Gewächse. Wie unter den Thieren viele Arten ihre Jungen im Mutterleibe ausbrüten, sodann lebendig zur Welt bringen, und zuerst mit ihrer Milch nähren; andere Arten Eyer legen, und sich sohin um das Schicksal ihrer Jungen wenig mehr bekümmern: so ist es auch im Pflanzenreiche. Die meisten einjährigen Sommergewächse bringen die Samenkörner, ihre Eyer, zur Reife; diese sind sich dann selbst überlassen. Die Baumgewächse pflanzen sich wohl auch durch Samenkörner fort. Da aber von ihren Früchten so vielerley Thiere leben; so hat sie die Natur noch überdieß damit begabt, daß sie aus den Knoten und Knospen lebendige Junge zur Welt bringen, somit auch dadurch ihre Art erhalten und fortpflanzen mögen.

§. 252. Aus den Augen entstehen am Stamme Blätter, Blüthen und Zweige, an welchen wieder neue Augen hervorbrechen. Am Stocke wachsen daraus neue Stämme empor. Die Wurzelaugen bilden neue Wurzeln, oder sie lösen sich, wie bey den Knollengewächsen, von den Wurzeln ab, um neuen Pflanzen das Daseyn zu geben. Die Fortpflanzung mittelst Ableger, Steckreiser, Absenker und Blindre-

ben, durch Pelzen und Okuliren geschieht nur durch die Augen; indem der darin befindliche Pflanzenkeim ein selbstständiges Leben beginnet.

§. 253. Die Knospen werden durch eine Verlängerung der Oberhaut und der Rinde, und durch wollige Haare bedeckt und geschützet. Außer der Erde sind sie Holz- oder Fruchtaugen. Aus den Holzaugen entstehen neue Zweige, neues Holz und Laub. Die Fruchtknospen (Tragpotzen) bringen die Blüthen und Früchte hervor. Der verstärkte Andrang der Säfte verwandelt aber die Fruchtaugen in Holzknospen; und diese bilden Tragpotzen, wenn der zeitlich verminderte Zutritt der Säfte ihnen die Zeit dazu vergönnet. Das innere Wesen beyder Knospenarten ist daher im Wesentlichen nicht sehr verschieden. Beyde gehen vorzüglich aus dem Marke aus, welches, bey günstiger Witterung, unverzüglich neue Augen bildet, indem die früheren zu Grunde gegangen sind.

§. 254. Die Weinrebe bringt die erzeugten Augen im Sommer, bey uns im July und im August, wie andere Fruchtbäume, für das künftige Jahr zur Ausbildung, und zeitiget sie sohin durch den Herbst und über Winter aus. Ist zur Zeit, als die Augen gebildet werden, die Witterung ungünstig; so hat dieß auf die Fruchtbarkeit des folgenden Jahres Einfluß. Anhaltende Nässe und Kühle bringen meistens nur Holzknospen; eine anhaltende heiße Dürre, kleine verkrüppelte Augen zum Vorschein. Wärme, mit zureichender Feuchte erzeugen die fruchtbarsten Knoten.

§. 255. Der Weinstock treibet am harten Stamme und Kopfe weniger Knospen hervor. Diese entstehen vorzüglich, auch im Winter, an den Wurzeln und im Sommer an den Reben. Da nur das heurige Holz Trauben trägt; so haben nur die Ruthen auch Fruchtaugen, die sich noch in Holzknospen umbilden, wenn zur Zeit des Safttriebes durch irgend ein Ereigniß die Fruchtbarkeit verhindert wurde.

Sobald die Fruchtaugen aufgebrochen, sind alle übrigen Knospen an der Ruthe noch Holzaugen.

§. 256. An den Ruthen stehen die untersten Augen am nächsten beysammen: in die Höhe entfernen sie sich immer weiter von einander. Auf der Sonnenseite sind sie näher. Das Auge, welches zunächst am Schnitte entstanist, nennt der Österreicher Kothauge; weil es am nächsten bey dem Boden ist. Dieses und die zwey nächsten Augen bringen in diesem Jahre selten Früchte: sie bilden sich zu Treibaugen auf das folgende Jahr aus, in welchem sie die neuen Schenkel einnehmen. Über das siebente Auge kommen bey uns auch selten mehr Trauben zum Vorschein. An einem Knoten entsteht nur eine Traube. Wenn daher die Ruthen sieben Augen haben; so weiß man auch schon, was von der Fruchtbarkeit dieses Jahres zu hoffen ist.

§. 257. Die Augen des Schenkels werden von oben herab entwickelt; so, daß, in der Regel, die oberste Knospe zuerst, die unterste zuletzt aufbricht: denn der Andrang der Säfte ist immer am stärksten gegen aufwärts. Die obern Ruthen bringen daher gemeiniglich das stärkste und am besten ausgezeitigte Holz hervor; und indem man den Schenkeln zu viel Augen läßt, können oft die untersten nur noch Laub und kurzes Gezweige erzeugen. Daher mag die irrige Meinung gekommen seyn, daß das Kothauge nicht einmahl Holz, kaum noch Laub hervorbringe.

§. 258. Im Frühjahre schwellen die Knospen an: nun sind sie gegen Kälte und Nässe sehr empfindlich; sie stehen locker und brechen leicht ab. Wenn man sie mit den Fingern öffnet, so liegen in den Fruchtknospen schon kleine Träubchen in kleine Blätter eingewickelt. Wie das Auge von selbst aufbricht; so tritt das erste Blatt, mit dem ersten Auge, gewöhnlich ein Holzauge hervor: das zweyte und dritte Blatt entwickelt sich; mit ihnen die erste Traube, welche in der Regel die größte wird. Bey Trauben und

Gabeln reihet sich das Blatt auf der Gegenseite am nähmlichen Knoten, besorgt im Innern die Frucht, und bringet später aus ihren Achseln ein neues Holzauge für das künftige Jahr hervor. Auf gleiche Art geht die weitere Entwicklung von statten. Indem die ersten Schosse der Ruthen hervorbrechen, ist die Frühlingsluft noch kühl, die ersten Blättchen klein, folglich die Vegetation noch nicht sehr lebhaft. In dieser Zeit wächst das erste Glied aus, das zweyte entwickelt sich, und verhärtet nebenbey; wodurch geschieht, daß diese zwey Augen immer am nächsten beysammen stehen. Nun befördern die ersten Blätter und die wärmer gewordene Luft die Vegetation täglich mehr. Die Glieder der Ruthen, an denen sich die Augen befinden, werden durch den täglich vermehrten Vegetations-Andrang immer rascher ausgedehnt, und so von einander entfernt. Wenn es bey der Entwicklung des ersten und zweyten Auges an der Ruthe noch zu kalt war, einen Fruchtknospen zu bilden; so ist inzwischen die Vegetation zu heftig geworden, um über das siebente Glied hinaus noch Tragpotzen hervorzu bringen. Tritt im Frühjahre zeitlicher mehr Wärme ein, so wird schon das zweyte Auge fruchtbar; so wie die Witterung auch noch über dem siebenten Auge die Erzeugung der Trauben befördern kann. Daraus ist zugleich erklärbar, wie bey feuchtem Wetter, in kühlen feuchten Gründen, oder im Schatten die Reben höheres und stärkeres Holz mit weiter von einander abstehenden Knospen, als auf heißen, trockenen Gründen im Sonnenscheine hervorbringen. Es sind aber die Reben, deren Knospen für ihre Art ungewöhnlich weit aus einander stehen, oder mit platten Augen minder fruchtbar.

§. 259. Die Holzaugen sitzen mit dem Blatte auf der nähmlichen Seite des Knotens, oberhalb des Blattstieles, so zu sagen in der Achsel des Blattes. Es sind immer zwey Knospen, fast so gebildet, wie zwey neben einander

stehende oo, von denen das eine unter dem andern befestiget, und etwas kleiner ist. Das kleinere Auge entwickelt sich über Sommer, und schosset aus. Dieser Trieb (Achselbrut, Irenbrut, Aftersprossen, Afterzahn), bleibt oft mit ein oder zwey Blättern unausgebildet: nicht selten wird er aber zu einem Rebenzweige verlängert, der nicht minder seine Knoten und Seitenblätter, zuweilen auch Trauben, Grampeltrauben, ansetzet. Diese zeitigen jedoch bey uns nur in heißen Jahren, wie das Jahr 1811 gewesen ist, hinlänglich aus: sie entziehen dem Stocke unnütz die Nahrung; sie werden darum beym Jäten ausgebrochen und dem Viehe gefüttert. Das zweyte vollkommene Auge schläft bis zum folgenden Frühjahre, und ist dann zur Fortpflanzung ausgebildet.

§. 260. Es ist eine Eigenheit des Weinstockes: alle Augen seiner Reben kommen an den Knoten in zwey entgegengesetzten Reihen wechselweise hervor; so, daß z. B. das unterste Auge in der rechten Reihe, das nächste darauf folgende in der linken Reihe, das dritte über dem ersten, das vierte über dem zweyten u. s. w. jedes mit seinem Blatte stehen. Die Trauben und die Gabeln stehen mit den Blättern immer im Gegensatze. Wenn die Traube in der rechten Reihe steht; so nimmt das Blatt in der Reihe links, jedoch am nähmlichen Knoten den Platz ein, unterhält daher im Innern des Knotens von rückwärts die Verbindung mit seinem Pfleglinge. Wo keine Trauben stehen; dort ist die Rückseite der Augen und der Blätter entweder leer, oder mit einer Gabel besetzet. Der Zwischenraum von einem Knoten zu dem andern heißt ein Glied.

§. 261. Die Gabeln (Ranken, Haken, Grampen) sind runde, längliche Triebe, von der Farbe der Reben, mit der nähmlichen Rinde bedeckt, die sich vorne gabel-

förmig in dünne Haken abtheilen, mit welchen sie sich an alle nahe Körper anhängen, dieselben einigemahl schlangenartig so umschlingen; daß sie, ohne zu zerreißen nur mühsam und vorsichtig davon wieder abgelöset werden. Sie verholzen im Herbste. Sie stehen immer an der Rückseite der Augen und der Blätter, jedoch an den nähmlichen Knoten; bringen aber in dem Winkel, den sie mit der Ruthe bilden, in der Regel, keine Aftersprossen hervor, wie wir sie in den Achseln des Blattes bey den Augen angetroffen haben.

§. 262. Die Ranken sind für den Weinstock eine Wohlthat des weisen und gütigen Schöpfers. Sie entstehen nur an den Ruthen; indem die ältern Reben sie nicht bedürfen. Die Ruthen wachsen geil, in einem Sommer 6 bis 12 Schuh hoch, und sind in ihrer Jugend sehr gebrechlich. Bis sie verhärten und holzig werden, brauchen sie eine Stütze, um ihren schweren Körper aufrecht zu erhalten, und ihre Trauben an der Sonne zeitigen zu lassen, welche, auf der Erde liegend, bald faulen. Die Rebe ist nicht so geschmeidig, wie die Bohnen, der Windling und andere derley Gewächse, die sich mit ihrem Leibe selbst um jeden nahen Körper umwinden, und daran festhalten. Darum wurden den Reben die Ranken verliehen. Bis in das dritte und vierte Glied kann die Ruthe sich selbst aufrecht erhalten; bis hieher entsteht eine Gabel nur bey einem geilern Wuchse, oder wenn Trauben zum Vorschein gekommen sind. Höher hinauf finden wir sie an den meisten Gliedern. Wo es die Natur nöthig findet, verwandelt sie sogar manchmahl den Ansatz einer Traube in einen Haken; wie man auch zuweilen an den Ranken einzelne Traubenbeeren antrifft. Die schwachen Triebe haben immer weniger Gabeln, weil sie deren weniger bedürfen. Bewunderungswürdig biegen und winden sich die Reben, bis sie mit ihren Haken ei-

nen Baum oder einen andern festen Körper erreichen, der sich sodann vergeblich bemüht, der Last des Rebentragens wieder los zu werden.

§. 263. Die Blätter des Weinstockes erlangen eine beträchtliche Größe: in kräftigem Boden, an kräftigen Stöcken werden sie auch einen Schuh lang und breit: sie sind durch einen ziemlich langen, runden, markigen Blattstiel an den Knoten so befestiget, daß die Augen darin, wie in derselben Schooße ruhen. Oben am Blatte theilet sich der Stiel sehr kennbar in fünf Rippen, von denen die längste und stärkste aus dem Blattstiele gerade aufwärts bis in die äußerste Spitze des Blattes sich verlängert, und zu jeder Seite zwey Hauptrippen hat. Diese fünf Rippen bilden an jedem Blatte fünf Lappen, die jedoch nur in den Randeinschnitten von einander abgesondert sind. Der Rand der Blätter ist durchaus, wie in Zähne ausgeschnitten; in der Spitze jedes Zahnes endet ein Zweig einer der fünf Hauptrippen, aus denen auch in verschiedenen Richtungen eine Menge kleiner Adern und Gefäße ausgehen, welche alle Rippen verbinden, und sich abermahls durch feinere Zweige vermehren. Die Rippen geben und erhalten dem Blatte die Gestalt: sie und die andern Gefäße, mit allen derselben Verzweigungen sind sehr deutlich auf der obern Seite des Blattes durch Vertiefungen, an der untern Seite durch eben so viele kleine Erhöhungen sichtbar. Der Blattlappe der mittelsten längsten Rippe ist natürlich der längste: ihm zu beyden Seiten die nächsten sind kürzer, schmäler und gleich gestaltet; daran die beyden äußersten die kürzesten, schmalsten, und wieder gleich gestaltet. Bey einigen Arten sind diese zwey letzten so wenig eingeschnitten, daß man die Blätter für dreylappig halten könnte. So wie überhaupt, nach Verschiedenheit der Art, alle Lappen mehr oder weniger eingeschnitten und zugespitzt sind. Das ganze

Blatt ist mit einer Oberhaut umgeben, und hat an der untern Seite Wolle oder Haare, die bey einigen Arten rauh anzufühlen, bey andern kaum kennbar sind. Die Farbe des Blattstieles ist jener der Ruthen ähnlich. Die jungen Blätter aber sind grün, jedoch hellgrüner an der obern Seite. So lange sie diese Farbe beybehalten, sind sie den Knospen, wie der Frucht unentbehrlich, und zu ihrer Bestimmung geeignet. Im natürlichen Zustande: wenn gegen die Annäherung des Herbstes die Augen ausgebildet, die Frucht zur Zeitigung gebracht, somit die Blätter entbehrlich sind; hat auch der Boden seine meisten vorbereiteten Nahrungsstoffe für diesen Sommer schon abgegeben, und in dem Gewächse wird die Vegetations-Kraft minder. Der Weinstock verwendet nun seine verminderten Vorräthe, die Frucht vollends auszuzeitigen, und das Holz für das künftige Jahr zur Reife zu bringen. Die Farbe der Blätter ändert sich: jene an den meisten rothen und schwarzen Traubensorten werden roth, an den übrigen braun und gelb; wie andere, dem Abfallen nahe Baumblätter. Der Stiel vertrocknet, und kommt dadurch außer Verbindung mit der Rebe. Der nächste Wind, selbst eine kleine Bewegung der Luft macht nun das Laub ganz unschädlich abfallen.

§. 264. Die Blätter sind die Zierde des Weinstockes, wie aller baumartigen Gewächse; sie sind aber auch zu desselben Wachsthume, Erhaltung und Fortpflanzung unentbehrlich. Wir finden nur jene Weinstöcke gesund und kräftig, welche gesunde Blätter haben. Wenn der Reif im Frühjahre, die heiße Dürre im Sommer die Blätter verbrannt haben; so bringet das Gewächs, nach dem ersten warmen Regen, neue Blätter hervor, welche man Herbstblätter heißt, die sich länger im Herbste erhalten, um nach Möglichkeit das Auge für den Winter auszuzeitigen. Die, zur Unzeit, veränderte Farbe der Blätter verkündet

es, wie die unnatürliche Farbe im Gesichte der Menschen, wenn das Gewächs im Innern kränkelt. Jede Pflanze leidet; wenn sie durch Raupenfraß, durch Menschen und Thiere, oder durch andere Ereignisse eines großen Theils ihrer Blätter vor der Zeit beraubet wird. Alle Augen sind der Sorgfalt der Blätter anvertraut, und ruhen im Innern auf dem Anfange des Blattstieles. Die Säfte des Gewächses sind für die zarte Knospe zu stark; das Blatt muß sie verfeinern, seinem Pfleglinge gewissermaßen vorkauen. Es ist darum auch das Blatt, welches im Frühjahre zuerst aus der Hülle hervortritt; bevor die Knospe sichtbar sich entwickelt. Das zu frühe Zerstören der Blätter ist der Knospe allerdings auch schädlich. Die Blätter ziehen aus der Luft, nebst andern, der Vegetation unentbehrlichen Erfordernissen, auch den Thau an; den wir früh und Abends auf denselben finden, wenn wir sonst nicht die mindeste Feuchtigkeit in der heitern Atmosphäre verspüren. Sie gewähren den zarten Zweigen, den Augen, der Frucht Schatten in der heißen Dürre, Schutz gegen Hagel und anderes Ungemach; so viel sie es im Stande sind. Sie befördern das Ausdünsten und Einsaugen, das Athmen und andere natürliche Verrichtungen des Gewächses: sie sind der Vegetation so unentbehrlich, daß der stärkste Baum abstirbt, oder doch kaum das Leben rettet; wenn man ihn voreilig auf einmahl aller Blätter beraubt. Über die große Wichtigkeit der Blätter kann demnach kein Zweifel übrig bleiben.

Sechstes Hauptstück.

Von der Blüthe und von den Trauben.

§. 265. Die Blüthe des Weinstockes ist eine vollkommene Zwitterblume. Sie hat fünf aufrecht stehende Staubfäden mit einfachen Staubbeuteln, und einen Staubweg, mit einem eyrunden Fruchtknoten, einem sehr kurzen Griffel, und einer knopfigen, stumpfen Narbe. Die Blüthe verbreitet einen angenehmen Geruch, welcher dem Geruche der Reseda (Resetten) gleich kömmt. Bey einer schönen Blüthezeit duften die Weingärten wie ein Rosengarten, und nehmen sogar den Kopf ein; wenn man sich lange mitten darin aufhält. Durch die ganze Traube hindurch geht ein Hauptfrucht- und Blumenstiel, aus welchem, wie die Äste aus dem Stamme, mehrere Seitenstiele ausgehen, die bald weiter, bald enger aus einander stehen; bald länger bald kürzer sind, und an welchen jede Blume mit ihrem eigenen Blumenstielchen befestiget ist. Alle diese, an einem Hauptstiele vereinigten Fruchtstiele, nennt man den Kamm: er gibt der Traube ihre Form, und bildet also weit- oder engbeerige, zottige oder ästige Trauben. Der Blumenkelch ist grün, sehr klein, und hat fünf Einschnitte, wie Spitzen. Die Blumenkrone besteht aus fünf kleinen, grüngelblichen Blüthen, welche im Kreise stehen, in den Spitzen sich zusammenneigen und eine kleine Rose bilden. Die fünf weißlichen Staubfäden stehen rund um den Staubweg. Sobald die Blüthe aufgeht, fällt der Kelch (das Kappel) ab. Die

Blüthe der einzelnen Blumen ist bey gutem Wetter in 48 Stunden vorüber.

§. 266. Bey uns blüht der Weinstock nicht überall zu gleicher Zeit; in den meisten Provinzen gewöhnlich im Juny, um die Zeit, wenn der Hollunder und die Linden blühen. Selbst an der nähmlichen Traube entwickeln sich nicht alle Blüthen zu gleicher Zeit. Darum dauert die Blüthe des Weingartens acht bis vierzehn Tage: je günstiger die Zeit, je eher und glücklicher geht die Blüthe vorüber.

§. 267. Nach der Befruchtung fallen die Staubfäden mit der Narbe ab. Man sagt: die Beeren putzen sich. Im Fruchtknoten entsteht dann bald, nach Verschiedenheit der Traubenart, eine runde, längliche oder eyförmige, grö-ßere oder kleinere, dünn oder dickbalkige, verschieden gefärbte, saftige Beere, welche aus der Haut (Balg), aus dem Fleische und aus den Samenkernen bestehet, und eine Art von färbendem Harze enthält, welches zur Zeit der Reife sichtbar wird, in der Haut seinen Hauptsitz hat, und den Beeren die verschiedene Farbe gibt. Die Haut ist dehnbar; zuerst dick, je näher zur Zeitigung je dünner; bey einigen Arten dann gar durchsichtig. Das Fleisch ist bey allen Beeren weiß, gelblich oder grünlich; nur bey der Färbertraube ist dasselbe blutroth. Die Kerne liegen im Fleische, aus welchem die Enden mehrerer kleinen Fleischröhren in die Kerne auslaufen, um den Keim darin auszubilden und zu nähren. Die Kerne und die Kämme haben einen herben Saft. Jede Beere schließet fünf runde, oder längliche, harte, an einer Seite spitzige, an der andern herzförmig zugerundete Samenkerne in sich, von welchen oft nur zwey oder drey ausgebildet sind. Diese Kerne, gut ausgezeitiget, pflanzen die Reben fort. Weil aber daraus, wie bey andern Fruchtbäumen, nur nach mehreren Jahren

eine fruchtbringende Rebe entstehet; so ist bey uns die Fortpflanzung des Weinstockes durch Samen gar nicht im Gebrauche. Die ganze Frucht des Weinstockes gehört daher zur menschlichen Verzehrung, zur Erzeugung des Rebensaftes, und zu andern Benützungen. Die ausgepreßten Bälge, die Kerne und die Überreste des Fleisches werden Träber (Weintrestern, Rappen) genannt.

§. 268. Während der Blüthe des Weinstockes ist eine heitere, warme Witterung sehr erwünschlich. Veränderliches Wetter verlängert die Blüthezeit zuweilen auf drey bis vier Wochen, und bewirket eine ungleiche Zeitigung der Trauben. Nasse Kälte zersprengt die, von der Feuchtigkeit angeschwollenen weiblichen Gefäße, und machet sie unfruchtbar; anhaltender Regen, besonders abwechselnd mit Sonnenschein und Nebel, waschen den herausgelockten Blumenstaub ab, oder machen ihn schwer und zur Befruchtung untauglich. Starke Winde stoßen die Blumen gegen einander, und an die Ruthen: die Blumenblätter, die Staubgefäße und Staubwege werden vor der Zeit abgestoßen, oder der befruchtete Staub verwehet. Der Rauch vertrocknet die Zeugungstheile. Nach ungünstiger Witterung bleiben entweder schon die Blüthen unfruchtbar, oder die jungen Trauben fallen ab. Der gemeine Mann sagt: sie reiffen aus. Die Trauben, welche annoch am Stocke bleiben, haben nur wenige, weit von einander abstehende Beeren, oder sehr kleine Träubchen, die der Österreicher Negerl nennt.

§. 269. Das Jahr 1820 ist in Hinsicht der Blüthe des Weinstockes merkwürdig gewesen. Die Reben hatten viele Trauben angesetzt: ein reiches Weinjahr schien uns beglücken zu wollen. Die Weine fielen im Preise. Die Witterung im May war sehr warm und günstig, bis zum Pfingstsonntag, den 21. May. An diesem Tage Abends

kühlte ein starkes Donnerwetter die Atmosphäre ab: die Donnerwetter wiederholten sich, so oft inzwischen ein oder zwey warme Tage eingetreten waren. Mit halbem Juny trat der Weinstock in die Blüthe. Jetzt trat auch naß-kaltes Wetter ein: fast täglich Regen; die Luft war so abgekühlt, daß man im Gebirge um diese Zeit einheitzte. Dieß dauerte bis gegen Ende July. Eben so lang dauerte die Blüthe des Weinstockes. Als nun das Wetter günstiger zu werden anfing, verblühten die Trauben vollends; nachdem sie fünf bis sechs Wochen zuvor angefangen hatten. Die meisten Blüthen und Trauben waren ganz oder zum Theil abgefallen; die noch übrigen bothen das seltene Schauspiel dar, daß an der nähmlichen Traube einige Blumen noch blühten, andere kaum zuvor verblüht waren, und die ersten Blüthen schon Beeren, in der Größe der Wicken zurückgelassen hatten. Nicht allein die Menge war verloren, sondern Jeder befürchtete, das Wenige, was die Unbilden des Wetters übrig gelassen hatten, würde nicht auszeitigen können. Der August war sehr heiß und trocken. Der Thermometer stand unter Mittag in der Sonne im Freyen fast immer bey 30 Grade + o nach Reaumur. Die Trauben holten das Versäumte ein; obgleich man an ihnen noch immer dreyerley Beeren verschiedener Größe deutlich unterscheiden konnte. Am 26. August kam ein Gewitter mit einem ausgiebigen warmen Regen. Die ausgetrocknete, erhitzte Erde zog die Feuchte begierig in sich: sie wirkte wie ein Mistbeet auf Beschleunigung der Vegetation, um so mehr; als abermahls bis halben September warme Witterung folgte. Nur die nasse Kälte in der letzten Hälfte des Septembers und im Anfange des Oktobers war Schuld, daß die Trauben zwar zeitigten; aber doch die gewöhnliche Süße nicht erreichten.

§. 270. Wenn verschiedene Traubenarten in einem Weingarten beysammen stehen, zugleich blühen, und ihr Staub auf benachbarte Narben fällt: so entstehen zuweilen bastardirte Trauben; dergestalt, daß einzelne grüne Trauben ganz oder zum Theil roth, rothe aber grün u. d. gl. werden, und daß man in einem Jahre Trauben findet, gestaltet, wie man sie am nähmlichen Stocke zuvor und darnach nie wieder gesehen hat.

Siebentes Hauptstück.

Die Safthaut, der Splint, das Holz und das Mark.

§. 271. Der Weinstock ist ein sehr markreiches Gewächs.

§. 272. Das Mark wird in allen Theilen des Weinstockes, in der verhältnißmäßig größern Menge aber in den Knoten, Blättern und Blüthen, und in den jungen Trieben angetroffen. Überall ist es vom Holze umgeben.

§. 273. Das Holz, der festeste Theil, besteht aus lauter Gefäßen und Fasern wie Röhrchen, welche eng und bündelweise neben einander liegen. Die meisten befolgen die Richtung des Gewächses, gehen daher in der Rebe gerade aufwärts: andere aber winden sich mehr horizontal gegen in- und auswärts. Alle diese Gefäße stehen jedoch im Zusammenhange; sie geben dem Pflanzkörper die äußerliche Form.

§. 274. Um das Holz herum liegt der Splint, den die Safthaut umgibt, welcher sich an die Rinde anschließet.

§. 275. Der Weinstock, wie andere Bäume, bringet zuerst die Wurzeln, dann den Anfang des Stockes und des Stammes hervor. Das Wachsen erfolget: die Vegetation wirket in und außer der Erde. Aus den Knoten erfolget dadurch die Verlängerung. Am Ende des Sommers ist am Gipfel ein Holzauge ausgebildet. Dieses bricht im nächsten Frühjahre zuerst auf. Von hier aus geschieht die weitere Verlängerung des Stammes; und indem der Zu-

tritt der Säfte zunimmt, und die Gefäße ausdehnt, wird auch dadurch der Austrieb dicker. Im ersten Sommer findet man daran keinen Splint, wie er in dieser Zeit auch andern heurigen Baumschossen mangelt. Das Holz umgibt das Mark, die Safthaut das Holz, und jene wird von der Rinde und Oberhaut eingeschlossen. Wie aber der junge Trieb verhärtet; so geht die Safthaut in Splint über, und es entsteht zu gleicher Zeit unter der Rinde eine neue Safthaut. Der verholzte Splint bildet auch an dem Weinbaume den Jahrring, welcher desselben Alter beurkundet. So geil jedoch die jungen Reben in die Höhe wachsen; so langsam geht in den folgenden Jahren der Wachsthum in die Dicke von statten, und die Gefäße ordnen sich so regelmäßig und eng neben einander, daß seine Jahrringe schwer zu unterscheiden sind; daß manche darum geglaubt haben, der Weinstock setze gar keine Jahrringe an, und bilde darum nicht jährlich einen neuen Splint. Jedoch irrig; denn nur durch die Verholzung des vorigen und Bildung eines neuen Splintes, zwischen dem Holze und der Safthaut, kann das Wachsen der ausdauernden Pflanzen in die Dicke erfolgen: und daß auch der Weinstock mit den Jahren in die Dicke wachse, zeigt die tägliche Erfahrung.

§. 276. Der Stamm der Bäume wächst, in der Regel, im Freyen auf ebenem Boden zuerst gerad in die Höhe, dann in die Äste und Zweige, welche die Krone bilden. Wenn die heurigen Schosse eine bestimmte Größe erreicht haben; scheint die Vegetation sich mehr mit derselben Ausbildung im Innern zu beschäftigen, und darum mit dem Wachsthume von außen einzuhalten. Auf einmahl bemerkt man wieder mehr Lebhaftigkeit in den Säften. Die Schosse verlängern sich, die neuen Blätter verkünden neues Leben, und man sagt nun, der zweyte Saft treibe; dieß geschieht bey uns gewöhnlich im Juny und July. Die neu versetzten Reben, die nicht gleich im Frühjahre angetrieben haben,

wenn sie sonst nur fehlerfrey sind, kommen nun im zweyten Safttriebe mit ihren Blättern und Schossen hervor; nachdem sie mit den ersten Säften die Wurzeln gebildet, und die Vegetation im Freyen vorbereitet hatten. Der Trieb in die Höhe hört jährlich in dem Verhältnisse, als er sich gegen den Herbst zu verhärtet, auf, sich zu verlängern: über Winter ganz verholzt, geht aus ihm nur die weitere Verlängerung aus dem obersten Holzauge aus, welches jährlich an dem beendigten Jahrestriebe gebildet wird; bis der Stamm seine größte Höhe erreichet hat, und dann nur noch in die Dicke und seitwärts austreibet. In der Jugend kann man an diesen Jahrtrieben am Stamme von außen das Alter des Baumes erkennen. Beweis, daß diese einmahl verholzten Schosse sich merkbar nicht mehr verlängern, ist: weil alle Einschnitte, die man darin gemacht hat, sich wohl erweitern, aber doch in gleicher Entfernung vom Boden bleiben. Das nähmliche ist auch an den Äsien ersichtlich.

§. 277. Die Äste der freystehenden Bäume haben gewöhnlich auf allen Seiten eine ziemlich gleiche Größe und Stärke; nur die, gegen die Sonne gekehrte Seite machet einigen Unterschied sichtbar. Die obern Äste sind kürzer, die untersten länger, mit dem Boden beynahe parallel; sie erleichtern dadurch dem Stamme das aufrechte Stehen.

§. 278. Ist ein baumartiges Gewächs von andern Bäumen oder Körpern ganz oder zum Theil eingeschlossen; so wendet es sich auf jene Seite, wo ihm Luft und Sonne noch am meisten beykommen: dieß ist die Richtung, welche in der Sonne bey Windstille die Dünste nehmen. Solche Gewächse haben keinen geraden Stamm. Dieß ist der Fall bey Wandbäumen, und auch bey jenen, die an dem Abhang eines Berges stehen, auf welchem sie nicht von allen Seiten in gleichem Maße die Einwirkung der freyen Luft genießen. Da an solchen Stämmen auch die Äste Luft und

Sonne suchen; so sind auch sie auf dieser Seite länger, stärker, schwerer, und vermehren hier das Übergewicht. Selbst freystehende Bäume verkrummen; wenn die Wurzeln auf einer Seite stärker oder besser genährt sind, oder Schaden gelitten haben, oder wenn der Stamm selbst auf einer Seite beschädiget worden ist. Die Stämme treiben stärker auf der gesunden Seite. Wenn man die erste Veranlassung hebt, kann man dieser Mißgestaltung oft, besonders bey jungen Bäumen, abhelfen: indem man dem eingeschlossenen Baume Luft machet; oder indem der Baum gerade aufgebogen, und in dieser Richtung aufgebunden oder gestützet wird, bis er sich selbst aufrecht erhalten kann. Durch das Aufbiegen werden auf der, zuvor eingebogenen Seite, die Gefäße ausgedehnt, und auf der obern Seite die gedehnten Gefäße verenget. Das Mark und die Säfte, welche hier weichen müssen, finden in den erweiterten Gefäßen der Gegenseite Platz, und die Natur hat dadurch oft ein Mittel, das gestörte Gleichgewicht wieder herzustellen.

§. 279. Der Wachsthum im Allgemeinen erfolget aus der Zulänglichkeit der Säfte: er wird durch alles zurückgehalten, was den Zufluß der Säfte vermindert, und die Triebe verhärtet. Baumarten, welche ihre Triebe später in Holz umstalten, wie der Weinbaum und die Akazien, haben darum einen geschwindern Wachsthum in die Höhe: es ist nicht selten, einjährige Reben von 6 bis 12 Schuh Höhe anzutreffen. In heißen, dürren, windigen Jahren, welche alle Gefäße geschwind vertrocknen, und dadurch verhärten, geht der Wachsthum aller Pflanzen langsamer von statten; als in nassen, kühlen Jahren, die man zum Theil durch das Begießen nachahmen kann. Darum werden die Bäume in gutem Boden, der die angemessene Feuchte hält, geschwinder hoch und dick, als auf trockenen und mageren Gründen. Der stärkere Andrang von Säften

gibt an jedem Gewächse den Wasserschossen in der kürzesten Zeit die größte Länge und Stärke.

§. 280. Den nähmlichen Gesetzen der Natur unterliegt der Weinstock. Der Landwirth mag daraus entnehmen, wie er den Wachsthum seiner Anpflanzungen befördern könne.

§. 281. Bey uns zeitiget das oberste Holzauge am Gipfel der Reben nur in den heißen Gegenden, anderwärts aber nur in sehr trockenen, heißen Sommern so aus, daß es den Winter aushält; es erfriert fast immer, wenn es auch nicht abgegipfelt würde. Wir gipfeln sogar ab, damit der Trieb nach oben aufhöre, und der untere Theil der Rebe mit den Trauben auszeitigen möge.

Achtes Hauptstück.

Von den flüssigen Theilen des Weinstockes.

§. 282. Die Säfte des Weinstockes sind nicht von einerley Art: wie sie in den Thieren verschieden sind. Es mangelt uns aber an der Kenntniß, wie sie sich von einander scheiden, und in einander umwandeln; um der Vegetation zu allem zu dienen, was das Gewächs in jedem seiner Theile nöthig hat.

§. 283. Dreyerley wesentliche Flüssigkeiten nehmen wir jedoch im Weinstocke deutlich wahr: Luft, eine wässerige Feuchtigkeit, und die übrigen Säfte.

§. 284. Die Luft ist dem Weinstocke, wie andern Pflanzen, unentbehrlich; er kann im luftleeren Raume gar nicht leben; er schmachtet in dem Verhältnisse, als ihm Luft und Sonne entzogen werden: er steht freudig oder traurig, nach der Beschaffenheit und den verschiedenen Einwirkungen der Atmosphäre. Der Weinstock athmet viele Luft ein, welche auch in seinem Innern eine große Rolle spielet. Er hat hohle leere Röhren, die ohne Zweifel sich mit Luft füllen, welche von innen mitwirket, den Kreislauf und die Zubereitung der Säfte zu befördern. Aus seinen Säften steiget die Luft bald in Blasen auf, und entwickelt sich durch die Gährung in so großer Menge, mit solcher Gewalt, daß der gährende Rebensaft die stärksten Gefäße zersprenget, indem man ihn darin ganz einzusperren versuchet.

§. 285. Wenn der Weinstock in der heißen trockenen Jahreszeit bey Tage schmachtet, und seine Blätter ermattet

hängen läßt: so wird er sichtbar erquicket, wenn Abends der Thau fällt, oder wenn ein Staubregen, der kaum den Staub benetzet, daher nicht an die Wurzeln gekommen ist, die Gewächse besprenget. Eben so, wenn nach langer Dürre ein Regen die Erde erquicket, oder nur die Wurzeln begossen werden: so nimmt das ganze Gewächs sichtbar an Umfang, Schwere und an Gesundheit zu; selbst, wenn gleich darauf wieder Dürre folget, und einige Nächte kein Thau fällt. Der Weinstock zieht durch seine Wurzeln und durch den Stamm, vorzüglich aber durch die Blätter und grünen Zweige aus der Luft und aus der Erde wässerige Feuchtigkeiten ein, welche daher vor ihrer Verwandlung sich in diesem Zustande darin befinden: er gibt dagegen andere Feuchtigkeiten wieder heraus, wodurch sein Körper und die Blätter leichter und trockener, die Säfte geläutert werden. Der Weinstock saugt daher ein, und dünstet aus; wie wir dieß an andern Pflanzen und an den Thieren sehen: er muß um so mehr einsaugen und ausdünsten; da hiedurch in den Pflanzen auch jene Flüssigkeiten eingehen und abgesondert werden müssen, welche die Thiere, nebst dem Einsaugen durch ihre Haut, mit dem Trinken in ihren Körper bringen, und durch den Urin absondern. Der Weinstock hat dazu eigene lymphatische Gefäße, die mit den übrigen Gefäßen im Innern in der engsten Verbindung stehen, deren Aus- und Eingänge die Poren sind, welche wir über alle Theile des Pflanzen- wie des thierischen Körpers verbreitet finden.

§. 286 Das Einsaugen und Ausdünsten ist am Weinstocke zu keiner Zeit ganz unterbrochen: es ist aber nicht in jeder Jahreszeit und nicht zu jeder Stunde gleich lebhaft. Im Winter, wenn Schnee und Eis die Erde bedecken, ist in den Gewächsen jede natürliche Verrichtung im Freyen zwar gehemmet; jedoch nicht ganz unterbrochen. Die Wintersaaten und das Gras wachsen unter der Schneedecke. Die Tanne, Föhre und Fichte erhalten ihre Nadeln in der

größten Kälte grün. Auch die ausdauernden, obgleich im Winter entblätterten Stämme und Äste der übrigen Bäume verwandeln über Winter ihre Safthaut in Splint, den Splint in Holz, und vollenden den Wachsthum in die Dicke. Die Augen, von der daran befindlichen Wolle und der übrigen Hülle bedeckt, erwärmet, und gegen das Erfrieren verwahret, leben fort; und nur, indem alle Verrichtungen vor Kälte ganz aufhören, erfrieren die Knospen und die ganze Pflanze. In der ungefrornen Erde, in den tiefern Wurzeln wirket die Natur auch im Winter fort; machet neue Knospen und Wurzeltriebe, und sammelt Säfte, um den übrigen Körper zu erquicken, sobald die Erde aufthauet. Am stärksten geht jedoch das Einsaugen und Ausdünsten in der warmen Jahreszeit von statten, wenn die Ruthen und die Blätter des Weinstockes in der vollen Kraft da stehen.

§. 287. Einsaugen und Ausdünsten erfolgen, wie bey den Thieren, wohl an allen Theilen des Körpers zugleich; aber nicht immer in gleicher Stärke. In der Regel: bey Tage saugen die Wurzeln mehr ein, während der übrige Körper über der Erde mehr ausdünstet. Vom Untergange der Sonne bis an den folgenden Tag geschieht gerade das Gegentheil. Die Hitze des Tages dehnet in den freyen Theilen die Luft, die Säfte, mit ihnen die Gefäße aus; verdünnet sie, öffnet die Poren, und veranlaßt eine starke Ausdünstung. Da zu gleicher Zeit die Wurzeln in der Erde geschützt sind und Kühle genießen; so ist dort die Ausdünstung minder, das Einsaugen aber um so lebhafter; um dem ganzen Körper zu ersetzen, was er durch die vermehrte Ausdünstung verlieret, ohne den Ersatz jetzt selbst in der Luft zu finden. Mit dem Anrücken der Nacht wird die atmosphärische Luft abgekühlt: die Luft im Innern und die, durch die Hitze des Tages zuvor aufgeblähten Säfte nehmen nun weniger Raum ein. Alle Theile saugen jetzt begierig ein, und entreißen, selbst der heitersten Atmosphäre, den Thau,

von welchem wir den Stamm, die Äste und Zweige feucht, auf den Blättern, als den vorzüglichsten Saug- und Ausdünstungswerkzeugen oft große Tropfen vorräthig finden, die erst nach und nach durch die Schweißlöcher eindringen können, oder doch bey dem Wiederanfange der stärkern Ausdünstung durch einige Stunden die warme Luft beschäftigen; bevor sie die wässerigen Säfte aus dem Pflanzkörper abermahls herausreißen kann. Während dieß von außen vorgeht, machet die Erde den Wurzeln wärmer, veranlasset in denselben eine vermehrte Ausdünstung, und machet dadurch Platz, die zu gleicher Zeit von dem übrigen Körper aus der Atmosphäre angesaugten, in die Wurzeln gesenkten wässerigen Feuchtigkeiten aufbewahren zu können; um sie am folgenden Tage zur Erquickung des Ganzen wieder hinaufzuschicken.

§. 288. Der angenehme oder der widrige Geruch, der uns in Gärten, auf Feldern, in Wäldern, aus andern Pflanzungen entgegen kommt, ist eine Folge der Ausdünstung. Daß man in den Früchten und in den Säften benachbarter Gewächse diesen, ihnen sonst fremdartigen Geruch und Geschmack wieder findet, ist Folge des Einsaugens. Deutlich geben diese Nachbarpflanzen durch Abwenden oft ihre Abneigung gegen unangenehme Gerüche und Ausdünstungen zu erkennen. Es ist sehr wichtig, von unsern Weinpflanzungen alles zu entfernen, was widrigen Geruch und Geschmack, und unreine Dünste, aushauchet. Sie werden durch das Einathmen und Einsaugen in die Reben gebracht, und sind in einem nachtheiligen Nebengeschmacke oft noch in dem abgegohrenen Weine zu erkennen.

§. 289. Die Ausdünstung, das Einsaugen und die Größe der Pflanzen, folglich die Flächen, durch welche beydes bewirket wird, stehen mitsammen im Verhältnisse. Die Ausdünstung und das Einsaugen nehmen zu, wie die Luft vom Frühjahre in den Sommer wärmer wird; sie neh-

men ab, wie in den Herbst und Winter hinein die Wärme abnimmt; sie sind in jeder Jahreszeit bey feuchter, kalter Luft und bey umwölktem Himmel vermindert; sie sind in jeder Jahreszeit bey heiterem, warmen Himmel im Sonnenschein, vorzüglich bey anhaltender Dürre, und bey warmen, trockenen Winden vermehrt; wenn dabey die Erde nicht schon ganz ausgetrocknet ist. Die unmerkliche Ausdünstung (Transpiration) nimmt oft so sehr überhand, daß sie sich, wie bey den Thieren, in Tropfen sammelt, merklich und zu Schweiß wird, der von den Pappeln, Weiden und andern Gewächsen zuweilen in Tropfen auf die Erde herabfällt. Wenn das Verhältniß gestört wird; so erfolgen bey den Pflanzen, wie bey den Thieren, Krankheiten, Verderbniß der Säfte und der Tod.

§. 290. Die Kenntnisse dieser wichtigen Verrichtung des Pflanzenlebens lehren uns,

1. daß es zwar nothwendig sey, einen schweren, festen, feuchten Boden über Sommer öfter zu lockern; damit er den Wurzeln die nöthige Feuchte zulasse, die übermäßige jedoch selbst ausdünste: daß aber ein gleiches Verfahren, das zu stark und oft wiederhohlte Lockern eines hitzigen, losen Grundes, besonders in einer trockenen, heißen Gegend Nachtheile bringe; weil es alle Feuchte aus der Erde verflüchtiget.

2. Wie nothwendig und nützlich es sey, die Stämme und Äste vom Moos, von andern Unreinigkeiten befreyt zu erhalten, welche die Poren verlegen, die Ausdünstung und das Einsaugen verhindern: dieß sehen wir auch deutlich; alle Gewächse, an denen diese Unreinigkeiten überhand nehmen, schmachten und sterben bald gar ab. Indem der Weinstock seine Haut abfasert, wirket er selbst mit, sich rein zu erhalten.

3. Daß in dürrer Erde die Pflanzen fortleben, wenn

sie nur durch zureichenden Thau den Ersatz der Ausdünstung erhalten.

4. Daß man Pflanzen, die von der Hitze zu welken anfangen, durch das Begießen der Wurzeln in der Erde, oder wenn sie aus der Erde zum Versetzen herausgenommen worden sind, wider auffrischen könne; indem man sie mit Wasser begießt, oder ins Wasser stellet, oder in feuchte Tücher u. d. gl. einschlägt.

5. Daß selbst die von den Wurzeln abgeschnittenen Gewächse längere Zeit in lebhaftem Zustande erhalten werden; indem man sie an einem kühlen feuchten Orte verwahret, oder mit Wasser besprengt, wie dieß unsere Kuchelgärtner mit den Grünspeisen noch auf dem Markte zu thun pflegen; oder wenn man sie in Wasser setzet, wie wir es mit Blumen, und auch mit abgeschnittenen Setzreben thun; oder indem man dieselben beym Versenden mit einem Ende in einen saftigen Körper steckt, in einen feuchten Fetzen, in feuchtes Moos oder in Erde einschlägt, oder unterwegs nur vor der Sonne verwahret, und zeitweise mit kaltem Wasser befeuchtet.

6. Je mehr und größere Blätter ein Gewächs, in Verhältniß der Größe seines Körpers hat; je feiner seine Oberhaut und die Rinde sind, wie bey dem Weinstocke; desto stärker ist bey demselben auch in dem nähmlichen Verhältnisse das Einsaugen und die Ausdünstung; desto nachtheiliger ist die Hemmung des einen und des andern. Darum kann sich der Weinstock auf sonnenreichen Bergen, in steinigen hitzigen Boden, und in reiner Luft gut erhalten, und den edelsten Rebensaft hervorbringen; dagegen in nassen Gründen, in einer feuchten dicken Luft, in schattigen windstillen Orten nicht gedeihen: weil die, mit wässeriger Feuchtigkeit überfüllten Gefäße eben dadurch in ihrer Thätigkeit gehemmt sind; die schädlichen Theile nicht absondern, nicht im Verhältnisse ausdünsten können; daher entweder keine oder nur

schlechte Früchte hervorbringen, oder gar zu Grunde gehen; indem einzelne überfüllte Gefäße zersprenget, oder die Säfte verdorben, und zur Vegetation untauglich werden. Daraus erklärt sich zugleich, wie man durch zu vieles Begießen den Gewächsen schaden könne; indem auf diese Art mehrere wässerige Feuchtigkeiten in den Körper gebracht werden, als derselbe nicht verarbeiten kann, wodurch sogar der Geruch und Geschmack des ganzen Gewächses verdorben wird.

7. Die Blätter sind die Hauptwerkzeuge des Einsaugens und der Ausdünstung. Wir haben dadurch ein Mittel in Händen, sie zu unsern Absichten zu gebrauchen: darum wird

a. dem Pfropfreise das Blatt genommen, und dem Auge zum Schutz und Pflege nur der nackte Blattstiel gelassen; damit das Reis länger nicht vertrockne, weniger ausdünste und einsauge, daher seine guten Säfte unverändert behalte.

b. Wenn ein Stock oder ein Wasserschoß zu geil treibet; wenn der starke Andrang der Säfte die Fruchtknospen in Holzaugen zu verwandeln, oder die Vollsäftigkeit andere Nachtheile zu bringen drohet; wenn ein starkes Gewächs das benachbarte schwächere, an dem uns mehr gelegen ist, drängt: überhaupt, wo wir den Safttrieb vermindern wollen, hilft es; indem wir einen Theil der Blätter vorsichtig ausbrechen. Schwache Gewächse leiden aber großen Schaden, wenn ihnen ein Theil der Blätter voreilig benommen wird.

c. Die Früchte an den Bäumen und an den Reben reifen, wenn der Safttrieb gemäßigter ist. Sobald die Früchte ihre natürliche Größe erlangt haben, beschleuniget es ihre Zeitigung; wenn man dem weitern Aufwachsen der Reben durch das Abgipfeln Schranken setzet. Dadurch kann zugleich die Sonne auf die Frucht und auf die Reben besser einwirken, und die letztern auch eher verhärten und zeitigen; damit ihnen frühe Herbstfröste unschädlich sind. Man muß

sich aber hüthen, dieses zu thun, oder die Blätter abzubrechen, bevor Reben und Trauben ihre zureichende Ausbildung erhalten haben: es erfolget sonst daraus, was erfolget, wenn der Reif, Mehlthau, Hagel oder andere Ereignisse im Sommer die Blätter des Weinstockes zerstören. Die Trauben hören auf zu wachsen, vertrocknen, oder bleiben hart, und geben kein ergiebiges Lesen.

§. 291. Das Thränen ist eine Eigenschaft des Weinstockes, die er mit dem Ahorn, mit der Birke, mit einigen andern Baumarten gemein hat, denen man zur nähmlichen Zeit, unter den nähmlichen Bedingungen durch eine Verwundung bis in das Holz einen ähnlichen wässerigen Saft entlocken kann.

§. 292. Die unverwundete hohe Rebe thränet in der Regel nicht. Nur die vollsäftigen lassen im Frühjahre zuweilen eine Feuchte über die anschwellenden Augen tropfen, wovon der Nahme Weinen oder Thränen gekommen seyn mag. So lange die Erde gefroren ist, weinet auch der Schnitt nicht. Erst wenn die strenge Kälte nachläßt und der Saft beweglich wird, bevor die Augen sich öffnen, dringet aus dem Schnitte eine wässerige Feuchtigkeit, oft in solcher Menge, daß davon der Boden naß wird.

Das Thränen ist stärker, wenn der Schnitt kurz vor dem Aufthauen der Erde, oder gar, wenn der Kreislauf der Säfte schon lebhaft begonnen hatte, gemacht wurde; aus kraftvollen, ausgewachsenen, in gutem Boden stehenden kurzen Stöcken und Schenkeln; bey warmem, windstillen, feuchten Wetter, besonders wenn ein trockener kalter Tag vorhergegangen ist; nach Sonnenaufgang und vor Sonnenuntergang, in der Ordnung, wie die Stöcke von der Sonne frühzeitiger getroffen, und Abends eher verlassen werden.

Das Thränen ist schwächer in lockerem Boden, an schwachen Stöcken, aus langen Schenkeln; bey kalten und

trockenen Winden, in der Mittagsstunde und in der Nacht. Es wird unterbrochen durch jede Gefrier bey Tag und bey der Nacht; so lange die Kälte dauert. Darum läßt sich die Dauer des Weinens nach Tagen nicht bestimmen; sie ist nicht alle Jahre gleich.

Das Thränen höret auf an dem nähmlichen Schnitte, wenn der hervorquellende, nach und nach verdickte Saft die Wunde verleget und verklebt, dadurch sich selbst den Ausgang versperret hat. Im Allgemeinen höret das Weinen auf, sobald die Knospen sich vollkommen entwickelt, und Blätter hervorgebracht haben. Dann thränet auch eine neue Verwundung nicht mehr.

§. 293. Die Flüssigkeit, welche der Weinstock, vor Entwicklung der Knospen, weinet, ist kalt, trüb, vom gemeinen Wasser im Geschmacke fast nicht unterschieden. Dieses Thränen-Wasser, gesammelt, läßt sich lange in Flaschen aufbewahren: die Landleute pflegen sich damit die Augenlieder zu bestreichen, in der Meinung, dadurch ihre Augen zu stärken.

§. 294. Das Thränen des Weinstockes steht mit dem Einsaugen und Ausdünsten in Verbindung. Die von der wiederkehrenden Wärme neubelebte Vegetation ziehet begierig durch die wärmer gehaltenen Wurzeln die Feuchtigkeit in sich, welche jetzt in der aufgethauten Erde in großer Menge vorhanden ist. Sie schicket dieselbe aufwärts, und treibet in die Knospen, um sie zu entwickeln. Der abgestumpfte Stock und seine eingekürzten Schenkel können den Überfluß nicht aufnehmen, durch ihre verkleinerte Oberfläche nicht ausdünsten. Die Natur entlediget sich daher jetzt der Vollsäftigkeit durch das Thränen. Dieses ist schwächer in lockerm Boden, der weniger Überfluß an Feuchtigkeiten enthält; an schwachen Stöcken, deren Einsaugungs-Vermögen geringer ist; aus hohen Stämmen und langen Schenkeln, welche durch eine größere Oberfläche ausdünsten; in den Mittagsstunden und bey starken trockenen Winden, indem jetzt die Ausdünstung vermehret ist; bey der Nacht,

weil nun die Nächte noch kalt sind. Es ist gehemmt durch jede Gefrier, weil diese auch das Einsaugen vermindert: es höret auf, sobald sich die Blätter, die vorzüglichen Werkzeuge der Ausdünstung, entwickeln: es erfolget in der Regel gar nicht, wenn die Reben nicht beschnitten werden, wenn daher das Gleichgewicht zwischen dem Einsaugen und dem Ausdünsten nicht gestöret worden ist.

§. 295. Der Weinstock, sich selbst überlassen, thränet selten; wie die unbeschädigte Birke und der Ahorn: aber er bringet weder so viele, weder so gute Früchte, die doch das Ziel seines Anbaues sind. Die Kultur muß den Weinstock beschneiden. Der hiedurch verstümmelte Körper muß sich der, jetzt unverhältnißmäßigen Menge des Saftes entladen; sonst könnten im Innern, wie aus jeder Vollblütigkeit, Zersprengungen der Gefäße, Hemmung aller Verrichtungen, Verderbniß der Säfte u. d. gl. entstehen. In diesem Zustande ist das mäßige Thränen, welches jedem Schnitte folget, eine wohlthätige Wirkung der Natur. Wenn die Reben zeitlich, bevor die Erde aufthauet, geschnitten wurden; so hat die Natur einige Zeit gehabt, ihr Inneres zu einer andern Verwendung der Säfte vorzubereiten. Die zeitlich beschnittenen Stöcke thränen weniger: da aber anfänglich der Saft nur minder heftig in Bewegung gesetzt ist, und diese durch die Gefrier wieder unterbrochen wird; so dauert das Weinen derselben länger: oft acht und zehn Tage, bevor die Wunde verheilet. Tritt in dieser Zeit eine starke Gefrier ein; so wird der Saft, indem er herausquellet, zu Eis, und wirket nachtheilig auf den neuen Schnitt, der davon zuweilen aufspringt; und auf desselben Augen, die davon brandig werden. Wird später geschnitten, indem die Erde schon aufgethauet ist; so lauft der Saft dem Messer nach, und geht viel heftiger: aber die Wunde verheilt bey günstiger Witterung in zwey oder drey Tagen. Der Saft verdicket sich; er wird weißlich, kleberig, und verleget

dadurch sich selbst den Ausgang. Diese Verdickung erfolget bey warmem Wetter natürlich eher, als in der Kälte. In kalten Gegenden, welche starken Nachtfrösten ausgesetzt sind, wird der spätere Schnitt vorzuziehen seyn. Bey uns aber bringet an den meisten Orten der spätere Schnitt dem Weinstocke mehr Nachtheil; weil die Reben und die Trauben der früher geschnittenen Weinstöcke unter gleichen Umständen stärker, größer, letztere auch zahlreicher zu seyn pflegen. Wer aber seine Reben beschneidet, nachdem sie ihre Blätter entwickelt haben, machet sich den größten Schaden; es mag dieß der erste oder ein wiederhohlter Schnitt seyn. Die kleinen Blättchen können das Thränen noch nicht ganz verhindern. Der Weinstock weinet nun zwar weniger; aber jetzt ist der Saft nicht mehr so wässerig: er ist bereits veredelt, und dem Gewächse unentbehrlich. Der Verlust desselben in der Epoche der Entwicklung machet, daß die Reben viel schwächeres Holz, weniger und kleine Trauben tragen: und war der Schnitt wiederhohlt, nachdem die erste Wunde schon verheilt gewesen ist: so mag der Stock wohl in diesem Jahre noch einen schwachen Trieb hervorbringen; viele davon werden aber im nächstfolgenden Frühjahre schon abgestorben seyn.

§. 296. Um das Thränen zu verhindern, hat man das Ringeln und Beschneiden der Reben vor Eintritt des Winters in Vorschlag gebracht.

§. 297. Das Schneiden der Reben mag in Gegenden, deren Winter gelind ist, nützlicher im Herbste vorgenommen werden: weil im Frühjahre die Vegetation hier geschwinder lebhaft wird, daß die Zeit dazu mangelt. In kälteren Gegenden würde der Schnitt im Herbste oft sehr nachtheilige Folgen haben. Die Reben, besonders in fetten, schweren Gründen zeitigen erst über Winter vollkommen aus; sind folglich im Herbste noch gar nicht zum Schnitte geeignet. Wenn der Winter einige Reben am Stocke beschädiget hat; so kann man diese im Frühjahre wegschneiden, und dafür die

gefunden, wenn sie auch die schwächern waren, beybehalten. Wurde aber im Herbste geschnitten; so blieben schon damahls nur die Laß, welche der Stock fordert. Leiden nun diese im Winter Schaden; so fehlt es ganz an traubentragenden Reben. Die im Herbste geschnittenen Schenkel leiden auch viel eher, als die Reben von der Kälte. Schon beym Schnitte können leicht einige Fasern entstehen, zwischen welche sich die Feuchte, sohin die Kälte einsetzt, und die Laß zersprenget. Wenn aber auch dieß nicht der Fall ist; so setzen sich doch Regen, Nebel und alle Feuchte daran; es entsteht Glatteis, und die Gefrier tödtet die wenigen Augen, welche ohnehin wenig Holz zum Schutz behalten haben, und zersprenget die Schenkel. Die Setzreben, die über Winter erst recht auszeitigen, werden, im Herbste abgenommen, nur selten zur Fortpflanzung geeignet seyn. Und das Thränen ist dadurch doch nicht gehindert. Lasset einige vorjährige Reben unbeschnitten stehen, bis der Saft geht: dieß geschieht bey uns jährlich mit jenen Reben (Hecken), die man im Frühjahre absenken will. Sie wurden das Jahr zuvor, im Anfange des Herbstes vor der Weinlese schon abgegipfelt, um die Zeitigung der Trauben und des Holzes zu befördern. Das Schneiden könnte erst viel später erfolgen. Und dennoch thränet der Weinstock aus den abgegipfelten Reben; wenn sie auch in diesem Jahre noch keinen Schnitt erhalten haben. In Österreich thun wir daher, bis zureichende Versuche und Erfahrung etwas Besseres gelehret haben, am besten, bey dem Schnitte im Frühjahre zu bleiben, und diesen zeitig genug vorzunehmen. Aus einem, der Kultur wegen, vor Entwicklung der Knospen und der Blätter angebrachten Schnitte, ist eine Verblutung des Weinstockes noch nicht erfolget, daher nicht zu besorgen.

§. 298. Das Ringeln (der Ringel- oder Kreisschnitt, auch der Zauberschnitt oder Fruchtring benannt) besteht darin: an den heurigen Reben wird unterhalb dem

Knoten, welcher die unterſte Traube trägt, aus der Rinde bis auf das Holz ein Ring oder Kreis von 1 bis 2 Linien breit ausgenommen, mit der Vorſicht, die übrige Rebe und Rinde nicht zu faſern oder zu verletzen. Man pfleget den Kreisſchnitt auch an den Schenkeln oder um den Stock ſelbſt zu machen, und dann das Ringeln der Reben für entbehrlich zu halten. Der Ring wird ſo bewerkſtelliget: es werden mit einem ſcharfen Meſſer zwey runde Einſchnitte, 1, höchſtens 2, Linien von einander entfernt, bis auf das Holz gemacht, und der dadurch veranlaßte Ring ausgehoben. Er ſoll gemacht werden, wenn die Blüthen eben im Begriffe ſtehen aufzubrechen, bevor ſie jedoch noch geöffnet ſind, weil er dann nichts mehr nütze. Iſt der Einſchnitt nur 1 Linie breit, ſo vernarbet die Wunde binnen drey bis ſechs Wochen; iſt er bis 2 Linien breit, erſt in etwa acht Wochen. Immer aber bildet ſich an der Wunde ein Wulſt. Wenn dieſes Maß überſchritten wird; ſo vertrocknet Holz und Mark, und es leiden dabey die geringelten Reben ohne Zweifel gleich Schaden.

§. 299. Um das rechte Maß in der Breite und Tiefe des Ringes nicht zu verfehlen, und zugleich die Arbeit zu erleichtern, wäre meines Erachtens die Aufgabe: ein Werkzeug (Ringeleiſen) zu erfinden, mit einer doppelten Schneide, die man beliebig auf 1 oder 2 Linien Entfernung feſtſtellen kann. Die Schneiden dürfen ſelbſt im Andrücken an die Rebe nicht tiefer eingehen, als man wünſchet: zwiſchen ihnen ſoll eine Art Hobeleiſen in Verbindung ſeyn, welches gerade zwiſchen die Schneiden einpaſſet, und den durch dieſe, zu beyden Seiten abgeſchnittenen Streifen der Rinde von dem Holze abhebet und herausnimmt. Das Werkzeug ſoll, es ſey nach der Form einer Zange oder Scheere, mit einer oder zwey Handhaben verſehen ſeyn; damit die eine, und zwar die von der Arbeit ſchwer gewordene Hand des Winzers damit leichter umgehen könne, während er mit der zweyten Hand die übrigen Reben beſchützet: es ſoll den Ring vollenden,

wenn man mit der Hand nur von außen den halben Kreis um die Rinde beschrieben hat; um nicht zwischen die, am nähmlichen Stocke eng beysammen stehenden, und damahls an die Pfähle bereits angebundenen Reben hineinarbeiten zu müssen; was selten ohne Nachtheil vollzogen werden kann. Diese Aufgabe ist noch nirgends gelöst. Ob es der Mühe lohne, sie zu lösen, mag sich Jeder aus dem Folgenden selbst beantworten.

§. 300. Dem Ringelschnitte wurden von Verschiedenen auch verschiedene Wirkungen zugeschrieben. Einige, die sich darüber öffentlich ausgesprochen haben, behaupten, es werde dadurch das Thränen verhindert. Andere wollen damit bey naßkalter Witterung die Trauben vor dem Abfallen verwahren, und erklären, daß dadurch die Trauben nicht allein größer, sondern auch um acht oder vierzehn Tage früher zeitig werden. Diese beschleunigte Zeitigung und vermehrte Fruchtbarkeit erfolge auch, wenn in naßkalten Sommern das Ringeln sogar noch Ende August vorgenommen werde. Der Ring im alten Holze, meinen Alle, schütze den Rebstock auch in den folgenden Jahren vor dem Thränen, und vor dem Abfallen der Trauben.

§. 301. Aus dem, was ich früher von dem Weinen des Rebenstockes vorgetragen habe, erhellet, daß derselbe, zur Zeit der Blüthe, keine Thränen mehr vergieße: sonst würde der Ring gerade diesen Saftausfluß nachtheilig erneuern.

§. 302. Nur bey naßkalter Witterung, zur Blüthezeit, soll das Abfallen der Blüthen, sohin der Trauben durch das Ringeln verhindert werden. Die Bestimmung desselben ist daher, den Zufluß der rohen Säfte in die Blüthknospen zu mäßigen. Dieß wird mit minderem Nachtheile für die Reben durch einen halbzirkelförmigen, oder länglichen Einschnitt durch die Rinde bis an das Holz bewirket. Was den Überfluß abhält, indem es den Kreislauf hindert, würde

offenbar nachtheilig auf die Frucht einwirken, wenn keine Vollsäftigkeit vorhanden ist; wie in magern und trockenen Gründen, und in einer trockenen Jahreszeit. So lange es daher warm und trocken ist, soll das Ringeln nicht Statt haben: folglich vorsichtsweise nicht vorgenommen werden. Wenn es demnach erst in der Blüthe kalt und naß wird; so ist der Kreisschnitt nicht anwendbar.

§. 303. Das Abfallen der Blüthen erfolget von innen nicht immer aus Überfluß, oft auch aus Unzulänglichkeit oder aus Verderbniß der Säfte. Im letztern Falle kann das Ringeln nicht helfen; weil es die Säfte nicht bessert, deren Verderbniß anderwärts veranlaßt wird. Bey der Unzulänglichkeit dürfte es wohl den Abfall der Früchte beschleunigen. Und da unser Blick bey weitem noch nicht so geübt ist, um aus dem äußern Ansehen der Reben ihre innere Beschaffenheit leicht zu erkennen: so möchte der Kreisschnitt wohl oft mehr Reben benachtheiligen, wenn er wirklich, wie eine Aderlaß, einigen zuträglich seyn kann.

§. 304. Das Abfallen der Blüthen erfolget bey naßkalter Witterung nicht allein von innen: es wird am häufigsten von außen bewirket. Die Nässe und die Kälte hindern die Ausbildung der Zeugungstheile, oder, wo diese schon ausgebildet sind, hindern sie die Begattung. Der befeuchtete Blumenstaub ist von der Feuchte schwer, und unfähig zu seiner Verrichtung: die Narbe ist voll wässeriger Feuchte, die das weitere Eindringen des Blumenstaubes unmöglich machet: und die Kälte erstarrt ihre zarten Glieder. Tritt bald wieder günstige Witterung ein; so erfolget doch die Befruchtung: ein nicht anhaltender Regen und Herabsinken der Temperatur in der Blüthezeit geht darum oft ganz unschädlich vorüber. Hält aber das nachtheilige Wetter länger an; dann erschöpfen die Zeugungstheile alle ihre Kräfte im Kampfe um ihre Selbsterhaltung, und fallen unfruchtbar ab: die Fruchtstiele vertrocknen und folgen den

Blüthen in das Grab. Nur die stärksten Blumen trotzen der Zeit, und begatten sich im ersten günstigen Augenblicke. Daher finden wir dann im Weingarten die meisten Trauben ganz abgefallen, oder nur mit einzelnen Beeren besetzt.

§. 305. Im August kann das Ringeln für dieses Jahr nichts mehr nützen. Nun sind die Trauben, die sich erhalten haben, schon ausgebildet, und es entstehen keine neuen mehr. Die Vegetation ist schon minder lebhaft. Das Jäten, Abgipfeln und das Ausbrechen der überflüssigen Blätter vermindern nun viel mehr, als das mühsame Ringeln den Saftvorrath; weil sie die wirksamsten Einsaugungswerkzeuge vermindern: und durch das Aufbinden werden Reben und Trauben der Einwirkung der Sonnenstrahlen bloß gestellet, deren Abgang im Großen nichts ersetzen kann.

§. 306. Daß die Trauben an geringelten Stöcken allgemein größer werden und früher zeitigen, daran werde ich zweifeln, bis es unzweydeutige, mehrjährige Erfahrungen gelehret haben. Der Kreislauf der Säfte geht unter der Rinde in der Safthaut am lebhaftesten vor sich. Wo die Rinde abgelöset wurde, ist der Kreislauf gehemmet. Die Natur arbeitet unverzüglich, eine neue Rinde herzustellen; weil sie ihre innern Theile, wie die Thiere, bedecken muß. Ein Theil der Säfte wird auf die Heilung verwendet; wobey die Natur sich auch verweilet, während die gesunden Reben und Trauben vorangehen. In der Regel werden daher die geringelten Trauben, unter sonst ganz gleichen Umständen, kleiner bleiben und später zeitigen. Wenn man an geringelten Reben dennoch schönere Trauben antrifft; so mag es darin den Grund haben, weil man dazu, wie zu den meisten Versuchen, die man geltend machen will, die gesündesten und stärksten Reben auf dem günstigsten Standpunkte gewählet hat, denen eine kleine Verletzung minder empfindlich, zuweilen als Aderlaß zuträglich gewesen ist. Im Großen dürften im Allgemeinen die Resultate minder günstig ausfallen. Jede Rebe wird

oberhalb des Ringes absterben: wenn der Kreis so breit und tief gemacht ist, daß ihn die Natur nicht bald wieder zu bedecken vermag. Je schmäler der Ring, je weniger nachtheilig. Noch minder nachtheilig wird ein, nicht ganz vollendeter Kreis seyn; da in der Zeit der regsten Vegetation keine Beschädigung ohne Folgen ist.

§. 307. Nach drey bis acht Wochen vernarbet die Wunde, wenn der Kreis nur 1 bis 2 Linien breit war, und das Holz unverletzt blieb; dann gehen darunter alle natürlichen Verrichtungen wieder fort, wie in den Thieren nach der Heilung. Unmöglich kann diese vernarbte, somit geheilte und wirkungslos gemachte Wunde den Rebstock für alle Zukunft gegen das Thränen und Abfallen der Trauben sichern. Wohl aber werden die Reben, selbst am vernarbten Ringe, immer gebrechlicher als die unverletzten seyn, daher hier im Winde und Wetter eher abgebrochen werden.

§. 308. Im Kleinen mag man wohl die Versuche fortsetzen. Der Anwendung im Großen stehen noch große Hindernisse entgegen.

Es soll geschehen, wenn die Blüthen im Aufbrechen sind. Von jetzt bis zu ihrer vollen Entwicklung ist nur eine kurze Epoche. Diese fällt meistens in den Monath Juny, folglich mit der Heu- und Felderernte zusammen. Jetzt hat der Landwirth nicht Zeit dazu, das Ringeln so vieler tausend Rebstöcke vorzunehmen.

Gesetzt in einem Viertel Weingarten stünden nur 4000 Weinstöcke; gesetzt an jedem Stocke würden die Hälfte, z. B. nur zwey Zapfen oder Ruthen geringelt; da doch die meisten Stöcke vier oder mehr Reben tragen: so sind 8000 Ringe zu machen. Wie viele Zeit und Kostenaufwand dürfte wohl erforderlich seyn, das Ringeln nur eines Viertels Weingarten zu vollenden, welches nun zugleich im ganzen Weingebirge binnen wenigen Tagen vollendet seyn soll?

Vorsichtsweise soll es nicht geschehen; weil bey einer

schönen trockenen Blüthezeit aus der Verwundung, in dieser Epoche, ohne Zweifel Nachtheil entstehen muß. Also erst, wenn es schon naßkalt ist. Jetzt soll man aber auch in den Weingärten nicht herumgehen; weil der Boden zu fest getreten wird. Die Feuchte machet alle Schosse noch frecher und mürber, die es ohnehin in dieser Zeit immer sind: jedes Anstoßen bricht die Reben mit den Trauben ab. Unsere Rebstöcke müssen in den meisten Ländern niedrig gehalten werden. Das Ringeln, vorzüglich im alten Holze, kann anhaltend nur geschehen; indem sich der Arbeiter auf die Erde kniet, oder dazu leget. So lange kein zweckdienliches Werkzeug erfunden ist; so lange muß der Arbeiter mit seinen schweren steifen Händen zwischen die engstehenden, und aufgebundenen Reben in dieser ungewöhnlichen, unbequemen Stellung hineindringen, um den Ring zu schließen. Ich denke, es werden ihm die meisten Reben unter seinen Fingern abbrechen, oder Fasern erhalten: er wird wenige Stöcke verlassen, an denen er nicht Nebenreben abgestoßen hat. Der Schaden dürfte auf diese Art immer größer als der Nutzen seyn: selbst wenn man die vergrößerten Kulturkosten aus der Rechnung hinweg läßt.

§. 309. Dem Mutterstocke mag das Ringeln, wenn es 1 Linie nicht viel überschreitet, und nicht an allen Reben des nähmlichen Stockes zugleich vorgenommen wird, unschädlich seyn. Die Natur bildet die unbeschädigten Reben aus, und gebraucht diese vorzüglich um sich zu erhalten, bis alle ihre Kinder wieder genesen. Ob aber die geringelten Reben, wenn auch ihre Wunde gut vernarbt ist, zum Absenken (Gruben) oder als Blindholz zur Anpflanzung vollkommen geeignet bleiben, dieß müßten erst wiederhohlte Versuche, Beobachtungen und Erfahrungen darthun.

§. 310. Das Ringeln der Rebstöcke ist eine Nachahmung der Obstgärtnerey, ohne den Unterschied in der Kultur genug zu beachten. Der Obstgärtner kreiset nur die

geilern, vollsäftigen Triebe, denen er bequem beykommen kann; damit sie Fruchtaugen für das folgende Jahr bilden: viel zäher, brechen diese in der Operation nicht ab, und es bleibt ihnen längere Zeit zu vernarben, bevor sie Früchte hervorbringen: und auch hier zeiget es schon die Erfahrung, daß das Steinobst diese Verletzung nur mit Widerwillen duldet; und wenn sie etwas breiter ist, nicht mehr überwinden kann, um sie unschädlich zu machen. Im Kleinen, an Spalieren u. d. gl. mag man auch den Safttrieb der geilern Reben durch den Einschnitt mäßigen. Für den Weinbau im Großen wird das Ringeln, selbst ohne Rücksicht auf den Erfolg, noch lange unausführbar seyn.

§. 311. Der Kreisschnitt ist bey uns nicht neu; er ist schon vielfältig versucht, und dennoch nicht gemeinnützig geworden. Sollte dieß nicht auch ein Beweis wider desselben Nutzen seyn? Die Versucher wollten sogar bemerkt haben, daß ihre Produkte dadurch in der Güte, die Weinstöcke in der Gesundheit und Dauer abgenommen haben. Überhaupt müssen erst viele bewährte Versuche im Großen die Nützlichkeit und Ausführbarkeit des Ringelns für das Große außer Zweifel setzen; bevor dasselbe bey unserm Weinbau in die Reihe der gewöhnlichen Arbeiten eintreten kann.

§. 312. In dem naßkalten Jahre 1820 ist das Ringeln neuerdings in Anregung gebracht und vergleichend versucht worden. Das Resultat war: vorsichtig geringelte Reben hatten ihre Trauben erhalten und verloren; so wie die ungeringelten Reben darneben auch ihre Trauben erhalten und verloren hatten. Die im September bis zur Weinlese wieder eingetretene naßkalte Witterung hat aber die Trauben der gekreiseten und der ungekreiseten Reben nicht so vollkommen ausgezeitiget, um zu einer beurtheilenden Vergleichung zu dienen. —

§. 313. Nachdem ich von der Luft und den wässerigen Säften des Weinstockes geredet, sollte ich nun auch die Natur

seiner übrigen flüssigen Theile berühren. Es ist kein Zweifel, die Säfte im Weinstocke sind nicht alle von gleicher Beschaffenheit: sie sind überdieß anders im Gewächse, anders in der Frucht; selbst in den Trauben anders in der Haut, im Fleische und in den Kernen der Beeren, und in den Fruchtstielen. Wie aber die Umstaltung und Ausbildung dieser Säfte bewirket werde, ist uns ein Geheimniß; wie es den Menschen wohl immer ein Geheimniß bleiben wird, auf welche Art die Natur in der Körperwelt alle Umstaltungen bewirke, um sich selbst die Fortdauer zu sichern.

Neuntes Hauptstück.

Von den Beschädigungen und Krankheiten des Weinstockes.

§. 314. Die Beschädigungen und Krankheiten des Weinstockes entstehen von seiner eigenen körperlichen Beschaffenheit, von Elementar-Ereignissen, durch Menschen und Thiere.

§. 315. Aus der eigenen Beschaffenheit des Weinstockes kommen die meisten Krankheiten von der unglücklichen Wahl des Weinlandes, der Rebenarten und der Setzlinge, von unzweckmäßiger Behandlung oder vernachläßigter Pflege. So lange die Ursachen fortbestehen, können die Wirkungen nicht aufhören. Wenn die Weingartenbesitzer und die Aufseher die nöthigen Kenntnisse darüber sich beygeleget haben, werden die Mißgriffe und Irrthümer, mit diesen solche Krankheiten des Weinstockes immer seltener werden.

§. 316. Ein Nachbar achtet bey uns das Eigenthum des andern. Unsere Gesetze sind gerecht, und gegen Jedermann gleich wirkend. Die Obrigkeiten voll Eifer, das Recht zu handhaben. Die Beschädigungen des Weinstockes durch Menschen haben seltener in vorsetzlicher Bosheit, öfter in Unachtsamkeit und Sorglosigkeit ihren Grund. Der Ersatz des Schadens, wozu jeder Beschädiger verpflichtet ist, schärfet die Aufmerksamkeit, und vermindert die Beschädigungen.

§. 317. Wenn den Landwirth auch nicht die Arbeit in seine Weingärten rufet, so soll er dieselben doch nicht

außer Acht lassen. Im Sommer hat er bey jedem Sturm, Ungewitter und Gußregen, und wenn ein Landregen längere Zeit anhält, im Weingarten nachzusehen, wo seine Hülfe nöthig ist; um das Losreißen der Reben von den Pfählen, derselben Abbrechen, das Verschlemmen der Stöcke, das Abtragen der Erde, das Entstehen und Erweitern der Wasserrisse zu verhindern: wo dieses nicht möglich gewesen ist, doch unverzüglich dem Übel abzuhelfen, bevor es zu weit um sich gegriffen hat, und unheilbar geworden ist. Nicht minder soll er auch im Winter, und wenn der Schnee aufthaut, nachsehen, wie er den Weinstöcken unter dem hoch aufgewehten Schnee Luft machen, das Thauwasser benützen, oder wo es in die Erde nicht mehr eingehet, unschädlich ableiten könne. Und in allen Jahreszeiten muß er bedacht seyn, die schädlichen Thiere abzuwehren, zu vermindern, zu vertilgen.

§. 318. Die Feinde unserer Weingärten aus dem Thierreiche sind unsere Hausthiere, und verschiedene Arten des Wildes, wie: Hirsche, Rehe, Hasen, Wildschweine, Füchse und Dachse. Die Vögel, welche gern Weinbeeren fressen, wie: der Sperling, die Älster, die Dohle, die Sing- oder Weindrossel, die Rebhühner und der Stahr. Andere wilde Thiere, wie: die Schnecken, vorzüglich die nackten Schnecken, die Kröten, der Maulwurf, die Ratten, Mäuse und der Igel. Die gefährlichsten Feinde aber kommen aus den Insekten: dahin rechne ich die Blattläuse, den Erdfloh, die Ameisen, Bienen, Wespen, Horniss, die Ohrwürmer, die Heuschrecken, die Werre, die Monathskäfer und ihre Larven, die Engeringe; vorzüglich aber den Rebenstecher oder Weinrebenrüsselkäfer, und den Potzen- oder Knospenstecher. Selbst die Insekten, welche die nahen Bäume abgefressen haben, ziehen dann in die Weingärten, um auch diese zu verheeren.

§. 319. Daß das Wild nicht überhand nehme, da-

für müssen die Jagdberechtigten sorgen, denen darum die Vergütung des angerichteten Wildschadens obliegt.

§. 320. Die Hausthiere dürfen bey uns zu keiner Zeit in die Weingärten getrieben werden. Den meisten Schaden würden die Schweine anrichten, welche sich mit den Trauben nicht begnügen, sondern auch den Wurzeln nachgraben. Weniger Schaden machen im Spätherbste die jungen Lämmer, wenn sie das Laub abfressen, da es schon zum Abfallen bereit ist. Für jeden Schaden, welchen das zahme Vieh anrichtet, ist der Eigenthümer des Viehes verantwortlich.

§. 321. Das Wild ist bey uns in den Weinländern nirgend in großer Menge vorhanden. Die Hasen, die sich geschwinder vermehren, sind noch am häufigsten; sie werden aber durch die vielen Kreis- und Treibjagden jährlich im Herbste wieder in enge Schranken zurückgewiesen. Das zahme Vieh darf ohne Hirten nicht ins Freye gelassen werden. Darum stehen unsere Weingärten mitten im Felde, frey, auf allen Seiten von weidendem Viehe umgeben, und dennoch unbeschädiget. Man findet bey uns aber auch Einzäunungen, welche einzelne Weingärten, und andere, welche das ganze Weingebirge umgeben und schützen: letztere werden, verhältnißmäßig, auf Kosten aller eingeschlossenen Grundbesitzer errichtet und erhalten.

§. 322. Die Vögel sind nur durch eine kurze Zeit gefährlich. Sie stellen den reifen Trauben nach. Außer dieser Zeit nähren sie sich auch im Weingarten von Insekten und Ungeziefer; sie werden uns dadurch nützlich. Zur Zeit der Traubenreife sind ohnehin fast allenthalben Hüther aufgestellt, welche durch Schnalzen, Ratschen oder auf andere Art jene Vögel verscheuchen können, welche scharenweise angezogen kommen, und schon von fern sich durch ihr Geschrey verrathen. Die Hüther sollen in der Nähe der Ortschaften auf die Hunde, Katzen und auf das Haus-

flügelvieh ein achtsames Auge haben; weil diese Thiere den Trauben eifrig nachstellen. Sobald die Trauben reifen, müssen in den, mir unterthänigen Ortschaften alle Hunde angebunden werden. Jeder Hund und Katze, welche in dieser Zeit allein im Felde herumlaufen, werden durch meine Jäger erschossen.

§. 323. Die größten Verheerungen richten die kleinen Thiere, die Insekten, durch ihre zahllose Menge an. Sie sind dem Weinstocke in allen Zeiten gefährlich; man muß sie darum auch in allen Zeiten zu vermindern bemühet seyn. Der Winzer soll kein Wurmnest, keine Larven, Puppen, Käfer oder Schmetterlinge an und zwischen den Reben ruhig sehen, ohne auf ihre Vertilgung zu denken, und darum auch im Winter, da sie jetzt von keinem Laub verdeckt werden, ihre Nester aufsuchen. Diese Thiere sind ihm in jeder Gestalt schädlich. Ein fleißiger, zwischen zwey fahrläßigen Wirthen, kann sich nicht retten. Das Ungeziefer des Nachbars zieht sich an seine reinen und gesunden Anlagen. Das Ausrotten der Insekten fordert das gemeinschaftliche Zusammenwirken des ganzen Weingebirges. Es soll an den Rainen zwischen den Rebenpflanzungen kein unnützes Gesträuch geduldet werden. Es ist ein Irrthum, zu glauben, daß die Insekten aus den Weingärten sich dahin ziehen werden. Das Gestrüpp dient nur mancherley Ungeziefer zur Geburtsstätte und zum Verbergen. Dasselbe verbreitet sich dann von hier aus in alle benachbarte Pflanzungen. Die Obstbäume zwischen den Weinstöcken, und in der Nachbarschaft sollen im Winter und im Sommer fleißig abgewurmt; im Weingarten selbst kein Mittel, die Insekten und ihre Brut zu vermindern und zu vertilgen, verabsäumt werden.

§. 324. Der bläuliche und grünliche Weinrebenrüsselkäfer, eine Art Goldkäfer und Blattwikler, legt seine Eyer in das Weinlaub, und rollet (wutzelt) dieses zusammen;

die Blätter verwelken davon, und zeigen dadurch die Gegenwart und den Aufenthalt dieses schädlichen Insektes an. Es dauert in der Hitze nur wenige Tage, nach welchen aus den Eyern die jungen Larven hervorgehen; noch heuer verheeren, was möglich ist; dann in der Erde verpuppen, um sich zu neuen Verwüstungen über Winter zu erhalten. Im Frühjahre durchstechen sie die jungen Rebenschosse, welche davon verdorren. Es ist demnach sehr wichtig, diese Feinde zu vertilgen.

§. 325. Sobald die zusammengerollten Blätter der Reben den Aufenthalt und die Brut der Rebenstecher verrathen, lasse ich die Tage und Stunden bestimmen, zu welchen jeder Weingartenbesitzer, die obrigkeitl. Weingärten nicht ausgenommen, mit seinen Hausgenossen sich im Weingebirge einzufinden hat. Jeder sammelt nun in seinem Weingarten die Wuzeln in ein Geschirr mit Wasser oder in die Schürze ab, zerdrückt im Abnehmen den darin befindlichen Käfer, welcher sonst sich unverzüglich rettet, verbrennet sie gleich am Weinberge, oder trägt sie zum Verbrennen mit nach Haus; nur darf keiner sie unterwegs wegwerfen. Dadurch gelingt es, zu bewirken, daß diese Insekten niemahls gar zahlreich werden, große Verwüstungen nicht anrichten können.

§. 326. In der Landwirthschaft des österreichischen Kaiserthums, im II. Theile, habe ich im sechsten Hauptstücke von den Krankheiten der Gewächse und den Heilmitteln, im siebenten Hauptstücke aber von den Thieren, welche bey uns der Landwirthschaft im Allgemeinen nützlich oder schädlich sind, und wie sie in den rechten Schranken erhalten werden mögen, das Mehrere gelehret.

§. 327. Von den Elementar-Ereignissen, wie ihnen vorzubeugen, auszuweichen, zu begegnen, ihre nachtheiligen Wirkungen zu verbessern seyen, werde ich in dieser Abhandlung an mehreren Orten zu reden Gelegenheit haben

und benützen. Die menschlichen Kräfte reichen im Großen selten zu, einen Kampf mit den Elementen zu bestehen: aber sie reichen oft zu, was diese verdorben haben, wieder gut zu machen.

§. 328. Die Elemente benachtheiligen unsere Pflanzungen am öftesten durch anhaltende heiße Dürre, durch das Übermaß von Nässe und Kälte, in Stürmen und Ungewitter.

§. 329. Durch das Begießen einzelner Gewächse und kleinerer Anlagen, durch das Bewässern im Großen, wo die Lage und Beschaffenheit des Bodens dieses zulassen und anrathen, und durch ein kluges Verdecken der zarten Triebe wird die heiße Dürre zum wohlthätigen, geschwinderen Gedeihen der Erzeugnisse benützet.

§. 330. Am nachtheiligsten ist es, wenn Hitze und Kälte, Regen und Sonnenschein plötzlich wechseln. Indem sich die Strahlen der Sonne in den Regentropfen spiegeln, welche noch auf den Pflanzen und derselben Blättern liegen, entsteht der Mehlthau, der die Menge und Güte der Feld- und Baumfrüchte so oft vermindert, und gegen welchen noch kein Heilmittel bekannt ist. Vorbauungsmittel sind: eine freye Lage des trockenen Bodens, und eine solche Stellung der Gewächse, daß die Regentropfen rasch ablaufen, oder von der Luft weggetrieben und aufgezehrt werden, bevor die Sonne sie hier erblicket hat.

§. 331. Nässe und Kälte, wenn sie einzeln kommen, können uns nur selten schaden. Die Wärme benützet den Regen zur Vermehrung der Produktion, und die Kälte findet die Gewächse vorbereitet zum Ausdauern. Sie wirken aber sehr nachtheilig, wenn sie sich vergesellschaften: eines scheint dann das andere zur Zerstörung aufzumuntern.

§. 332. Der Frost schadet den Weingärten vorzüglich im Herbste, über Winter und im Frühjahre, seltener im Sommer.

§. 333. Nasse Kälte im Herbste vor der Traubenlese ist öfter der Frucht als den Reben nachtheilig.

§. 334. Im Winter erfrieren zuweilen die Reben und der Stock ziemlich tief in die Erde. Die trockene Kälte, und wenn dabey die Erde mit Schnee bedeckt ist, bringet diese Wirkung nicht hervor; falls sie nicht zu jähe eingebrochen ist. Öfter erfolget dieß in einem unbeständigen Winter, wenn Nässe und Kälte plötzlich abwechseln, und Glatteis verbreiten. Wie sich die Landleute dagegen durch das Bedecken der Rebenstöcke und auf andere Art schützen mögen, wird bey der Kultur der Reben gelehret werden.

§. 335. Im Frühjahre sind es die Reife, welche so oft die schönste Hoffnung des Landwirthes zerstören. Diese sind in feuchten, tiefen, den Winden verschlossenen Gründen oft wiederkehrend; wenn die freyen, trockenen Hügel darneben davon verschont bleiben. Eine gute Wahl des Weinlandes, die Ableitung aller Nässe, alles Wassers, welches um diese Zeit zwischen den Reben sich gesammelt hat, die Vertilgung des Unkrautes, welches aus der Atmosphäre die Feuchtigkeit an sich reißet, werden sehr oft den Reif verhindern.

§. 336. Wider die Reife und die Nachtfröste haben schon die Römer den Rauch (das Reifheitzen, Schmauchfeuern) angewendet, und verworfen. Auch bey uns ist es schon oft versucht, verworfen, und nun neuerdings in Anregung gebracht worden.

§. 337. Auf der Seite, von welcher der rauhe Wind herwehet, werden, zwey bis drey Klafter von einander entfernt, in der Erde Feuergruben von zwey Schuh im Durchmesser, bey einem Schuh tief gemacht, und dabey Brennstoff vorbereitet, welcher keine helle Flamme zuläßt. Z. B. auf den Boden der Grube legt man Nadeln, oder mit Nadeln noch versehene dürre Äste von weichem Holze, darauf trockene Reben oder anderes Gehölz, Späne, trockenes

Moos, oder anderes, getrocknetes Unkraut, und darüber eine Schwinge voll Mist, Rasenstücke oder Erde. Ein Thermometer wird an einem Baume oder Pfahl dem Winde bloß gestellt: weil man sich dabey auf das Gefühl nicht verlassen kann. Sinkt das Queckſilber um Mitternacht auf den Gefrierpunkt; so werden die Feuer angezündet, bis nach Sonnenaufgang unterhalten, wenn die Kälte fortdauert, und dabey Acht gegeben, damit das Feuer nicht auflodere, und daß der Rauch den Zug über den Weingarten hin nehme. Steigt das Queckſilber, weil ſich der Himmel trübet, und wärmer wird; ſo bedecket man das Feuer mit Erde, um es auszulöſchen. Wäre ein Weingarten ſo lang und breit, daß der Rauch ihn nicht ganz beſtreichen kann; ſo werden mitten darin ähnliche Gruben bereitet.

§. 338. Dieſes Mittel iſt im Großen koſtſpielig, nur mit vieler Mühe und Gefahr der Arbeiter, dabey zu erkranken, anwendbar; und wenn ſo viele Feuer angezündet werden, als ein ausgedehntes Weingebirge erfordert; ſo iſt dabey im Winde keine geringe Feuersgefahr für die benachbarten Ortſchaften. Und dennoch wird die Abſicht wohl ſelten erreicht werden.

§. 339. Wenn unter dem gemäßigten Klima der Wind im Frühjahre noch ſo kalt wehet; ſo iſt er entweder durch die Lage des Bodens, oder durch eine Schutzwehr abgewendet; oder er hindert ſich ſelbſt in ſeiner Zerſtörung. Der Reif iſt nur der gefrorne Thau, der ſich durch ſeine zerſtörende Wirkung an den Gewächſen kund gibt. Der Wind, wo er frey einwirken kann, krocknet den Thau und alle Feuchte geſchwind ab. Der heitere, windſtille Himmel bringet bey ſteigender Frühjahrskälte am öfteſten Reife; beſonders, wenn die Blätter und jungen Schoſſe von Thau, Nebel und Regen feucht ſind: und nun ſteiget der Rauch mehr gerade in die Höhe, und ziehet ſich nicht in der Rich-

tung über den Weingarten, wie es der Winzer haben wollte.

§. 340. Ich besitze zu Würnitz ein Glashaus, in welchem über Winter meine Orangerie und die Blumen aufbewahret werden, die im Sommer auf Blumenhügeln in den Gärten vertheilt sind. Im Jahre 1820, im halben Oktober, fiel über Nacht ganz unvermuthet ein Reif. Um die Blumen von dem Untergange zu retten, wurden sie früh, bevor die Sonne darauf einwirkte, mit Wasser begossen, bis der Reif abgewaschen war. Als sie von der Luft abgetrocknet gewesen sind, wurden sie aus der Erde genommen, und noch am nähmlichen Tage in das Glashaus übersetzt. Ein paar Tage zeigten sie an den Blättern, daß ihnen der Reif wehe gethan: sie haben sich aber dann bald ganz erhohlt, und gar keinen Nachtheil davon behalten. Freylich ist auch dieses Mittel im Großen beym Weinbaue nicht anwendbar.

§. 341. In der drückenden Hitze des Sommers, wenn Menschen, Thiere und Gewächse schmachten, Quellen und Bäche vertrocknen, wünschet der Landwirth, aus jeder Wolke, die er aufsteigen sieht, möge ein Donnerwetter ausgehen, Kühle verbreiten und Regen herabfallen lassen. Der Sturm ist ihm dann ein Vorbothe, daß seine Wünsche in Erfüllung gehen. Leider bringen die Gewitter oft zerstörende Gußregen, Feuer, Eis und Hagel mit, denen wir und unser Eigenthum erliegen. Ob es den Menschen wohl jemahls gelingen werde, alle diese furchtbaren Wirkungen der Natur unschädlich abzuleiten; wie sie durch Franklins großen Geist den Blitz zu leiten gelernet haben! —

§. 342. Sturm und Ungewitter sind im Haushalte der Natur unentbehrlich. Sie reinigen den Dunstkreis durch heftige Bewegung, durch schnelle Entzündung, durch Feuer aus feuchten Dünsten bereitet; sie erquicken die ganze

Natur durch kühlen Regen, und vermehren die Fruchtbarkeit in dem Schooße der erbebten Erde. Manche Gegenden werden dadurch öfter bedränget. Keine ist davor gesichert: weil die Elemente, bald da, bald dort in Kampf gerathen, ihre Waffen gegen einander gebrauchen, und durch das zerstörte Gleichgewicht aus der Atmosphäre auf die Erde fallen lassen. Gott ist herrlich und groß in allen seinen Werken! Wohlthätig im brausenden Ungewitter, und wenn gewaltige Donner die Erde erschüttern, wie in dem wolkenlosen Glanze seiner lieblichen Sonne! —

Zehntes Hauptstück.

Von den verschiedenen Arten der Reben.

§. 343. Die Anzahl der verschieden benannten Rebenarten, welche in dem österreichischen Kaiserthume angepflanzet werden, ist sehr groß.

§. 344. Nebst einer beträchtlichen Anzahl verschiedener Garten- und Tafeltrauben, werden bey uns im Großen am häufigsten folgende Arten angetroffen:

1. Die Schmeckende, wegen ihrem eigenen, ausgezeichneten gewürzhaften Geruch und Geschmacke der Trauben (Wanzentraube, von der Farbe der zeitigen Beeren, uva thurea). Sie hat große, runde, weißgelbe, gewürzhafte, wohlschmeckende, engsitzende, etwas dickbalgige Beeren, aus welchen ein guter, gewürzhafter Wein gewonnen wird, der an den besondern Geruch und Geschmack der Traube erinnert, welchen er jedoch mit dem Alter immer mehr verlieret. Sie trägt reichliche Früchte, welche erst zu Ende Septembers und Anfangs Oktober bey uns zeitigen; weil sie sehr engbeerig sind, folglich zur Auszeitigung längere Zeit und viel Sonne brauchen. Diese sehr schätzbare Rebenart war in der Gegend von Nexing vor mir unbekannt. Bey Anlegung meiner Weingärten habe ich deren eine große Anzahl aus dem Weingebirge von Wien, vorzüglich von Grünzing und Siefering, nach Nexing gebracht, und davon in den folgenden Jahren Setzreben an meine Unterthanen, Zehendholden, und an Jedermann,

der es wünschte, unentgeldlich verabfolget. Sie sind nun daselbst schon ziemlich verbreitet.

2. Der grüne Muskateller (uva apiana viridis, Junker, Muscadin) hat längliche, grüngelbe, oder ins Bläuliche spielende, engsitzende Beeren, welche einen grünlichen, geistreichen und haltbaren Wein geben, der um so mehr geschätzet wird, je mehr grüner Muskateller-Most darunter gegohren hat. Diese Rebenart ist bey uns in den besten Weingegenden sehr gemein: sie ist fruchtbar; hält in der Blüthe ziemlich lang ein ungünstiges Wetter unschädlich aus, und zeitiget ihre Trauben im September: diese unterliegen nicht so geschwind der Fäulniß, und lassen sich darum lange aufbewahren.

3. Der weiße Muskateller (in Ungarn: weißer Weyrauch, Muskatály féjer; in Böhmen: bily Muskatel; in Italien: Muscatella bianca; in Frankreich: Muscat blanc, Muscat frontignac; bey den Römern: uva apiana alba, weiße Bienentraube); unterscheidet sich von der vorigen Art durch die Farbe der Trauben.

4. Der rothe Muskateller (uva apiana rubra, rother Gutedel; in Ungarn: rother Weyrauch, oder rother spanischer Muskateller; in Tyrol: rother Traminer; am Rhein: Dreymänner oder Dreyppfennigholz; in Böhmen: Härtling, Twrdy; in Frankreich: Muscat rouge, oder Muscat de Corail). Er reißet bey einer ungünstigen Blüthezeit gern aus: er bringet länglichrunde, rothe, wohlschmeckende, süße Beeren, die jedoch von dem gewürzhaften Geschmacke der andern Muskateller nichts an sich haben: sie zeitigen bald im September: sind dünnbalgig; werden gern gegessen; sind aber nicht haltbar. Der Wein davon ist röthlich, hochgefärbt, jung sehr gut und angenehm; aber weder so geistreich, noch so haltbar wie von dem grünen Muskateller. Der rothe Muskateller wird stark bey uns in Österreich,

vorzüglich in der Gegend um Herzogenburg, Krems und Langenloys sehr häufig angetroffen; was er in diesen kältern Gegenden seiner früheren Zeitigung zu danken hat.

5. Der schwarze Muskateller (uva thurea nigra, schwarze Gutedel, Schwarzschmeckende, schwarzer Weyrauch, Muscat noir). Er hat schwarzblaue, süße, runde, gewürzhaft schmeckende Beeren, mit grünem Fleische; an einer langen, kurzästigen Traube, deren Hauptstiel hart, und bey der Zeitigung roth gefärbt ist. Der Stamm ist rothbraun; die Blätter, zur Zeit der Reife roth gefleckt, und rothgestielt; die Trauben werden im September reif, und geben einen geistreichen, haltbaren Wein.

6. Die weiße Grobe (Grobweiß, Braune, Seeweinbeer, Seestock, Schricker, weil sie gern zerschricken oder aufspringen; Putscheere, Elender, Tascher; in Ungarn: Sár-féjer; uva grisea); hat große, runde, weißliche, nicht gar tief eingeschnittene, unten stark mit Wolle überzogene, grobe Blätter. Sie hält harte Winter und ungünstiges Wetter in der Blüthe längere Zeit ohne großen Nachtheil aus. Die Trauben tragen große, weiße, engsitzende, runde, sehr saftige Beeren, welche im September zeitigen, und dann braun werden; sie geben viel Most, und werden darum gern gezogen, wo man vorzüglich auf die Menge des Weines sieht, und mit demselben einen leichten Absatz findet. Der Wein, von lauter grobweißen Trauben, ist wenig geistreich und nicht haltbar; gemischt mit grünem Muskateller, besonders, wenn die letzteren das Übergewicht haben, wird ein guter und auch haltbarer Wein daraus. Eben weil die Trauben engbeerig und sehr saftig sind; so faulen sie bald, wenn es bey ihrer Zeitigung öfter regnet, und lassen sich nicht lange aufbewahren.

7. Der grüne Zierfahnler (Cyribotrus viridis, Zierifandel, weiße Raifler, Silvaner

oder Salviner; in Franken: Österreicher; in Untersteyer: Ranfoliza; in Frankreich: Cyribotron mourlon); er hat mittelmäßig große, engbeerige, zeitlich im September reifende Trauben, mit grünen, runden, süßen, saftreichen Beeren, welche gut zum Essen sind, und darum häufig zu Wien verkauft werden. Diese Trauben sind mostreich; der Wein davon ist bald trinkbar; aber nicht sehr geistreich, daher auch nicht haltbar.

8. Der rothe Zierfahnler (uva rhaetica, Abendroth, Rothreifler, rothe Veltliner, Mährer, Fleischtraube, gris rouge). Die Traubenstängel sind so hart, daß sie sich auch am Gelenke schwer abbrechen lassen. Die Trauben sind lang, ästig, engbeerig, mit runden, fleischrothen, süßen, saftigen Beeren, welche bey mir zu Nexing schon im halben September, im Gebirge bey Wien aber etwas später reifen, und dann von dem reimigen Überzug ein blauliches Ansehen haben. Sehr häufig werden die rothen Zierfahnler in Österreich um Retz und Schrattenthal angepflanzet. Ganze Weingärten sind hier mit diesen Trauben besetzt. Sie zeitigen viel früher als die Muskateller, und wenn sie mit etwas härtern Sorten, wie die grünen Muskateller sind, gemenget werden; so wird der Wein zeitlich trinkbar, geistreich und dauerhaft.

9. Der schwarze Zierfahnler (Schwarzreifler, schwarze Veltliner, blaue Zierfahnler, blaue Reifler, blaue Silvaner, blaue Österreicher, blaue Traminer; in Böhmen: cinifalowy Rauczy; Cyribotrus niger); bringet gemeiniglich nur kleine, engbeerige Trauben, mit runden, zusammenziehenden, süßen Beeren, welche erst Ende Septembers oder im Oktober zeitigen: sie werden in manchen Gegenden gar nicht geachtet, in andern wieder gern gepflanzet.

10. Der gelbe Zirifandel.

11. Der rothe, und 12. der weiße Schnitauer:

bringen alle recht süße und mostreiche Trauben hervor, und werden in Ungarn zu Ausbruchweinen verwendet.

13. Die weißen Augster (uva augusta, die Mantuanische Traube, griechische Augster; in Ober-Ungarn: Kohir oder Gohér Szölö, in Nieder-Ungarn Bajor; am Rhein: Schönedel genannt). Die Trauben sind lang, und nach einer guten Blüthezeit engbeerig; sonst aber reißen sie gern aus, und werden weitbeerig. Die Beeren sind rund, gelblich, recht dünnbalgig, fast durchsichtig; süß, zeitigen im September, und geben einen recht guten und geistreichen Wein: sie werden darum bey uns fast allenthalben geschätzt und angetroffen.

14. Der blaue oder schwarze Augster (Ungarisch: Fekete Förök, Gohér). Die Trauben sind lang, in gutem Boden zuweilen beynahe einen Schuh lang, ästig und zottig; mit großen, schwarzblauen Beeren, welche auch im September auszeitigen.

15. Die weißen oder gelben Gaisdutten, (bey den Franzosen: Bordelas, Verjus, Bicanne und Gregoir; in Ungarn: Féjer Ketske szölö; uva bumastos alba); sie bringen große, zottige, weitbeerige Trauben, mit eyförmigen, an beyden Enden zugespitzten, hartfleischigen und dickbalgigen Beeren: diese werden im Oktober reif.

16. Die rothe, dann

17. die blaue, oder schwarze Gaisdutte (Böhmisch: Beranice, Lämmerschweif, uva bumastos nigra); unterscheiden sich von der vorigen nur dadurch, daß ihre Blätter auf rothen Stielen stehen; ihre Beeren bey der ersten dunkelroth, bey der letzten schwarzblau sind, und noch etwas später als die weißen auszeitigen.

18. Der weiße Rießlinger (Rießler, uva pusilla); bringet nur mittelmäßig große, engbeerige Trau-

ben, mit runden, grünen, schwarz getupften, kleinen, süßen Beeren, welche, wie die Schmeckenden, einen besondern guten, gewürzhaften Geruch und Geschmack haben; gegen Ende Septembers zeitigen; einen sehr guten, geistreichen, haltbaren und gewürzhaft schmeckenden Wein geben, und darum bey uns in vielen Gegenden, auch bey mir in Nexing, sehr gern gepflanzet werden; obschon sie weniger Most geben als andere Arten. Der Wein, in welchem viel Rießlermost mitgegähret hat, wird vorzüglich geschätzt und gesucht. Der berühmte Kapwein, besonders der Constantiawein, und der Mallaga in Spanien, werden meistens aus Rießlinger erzeuget; auch der beste und haltbarste Rheinwein im Rheingaue, welcher ohne Schaden bis nach Amerika verführet wird, verdanket ihnen seinen meisten Geist, Kraft, angenehmen Geruch und Geschmack.

19. Der gelbe, oder Goldrießling, und der 20. rothe Rießlinger unterscheiden sich von der vorigen verwandten Art durch die Farbe ihrer Trauben.

21. Die rothen Mehlweißen (Rothsilberweiß, Rothweiße, Rothunger, Rothelben; in Tyrol: Trollinger); sie bringen ästige, zottige Trauben, mit länglich runden, dunkelrothen, saftreichen Beeren, welche aber von wässerigem Geschmacke sind, und gegen Ende Septembers zeitigen; etwas unmäßig genossen veranlassen sie ein Abweichen. Sie geben viel Most, wie die Groben; aber der Wein ist nicht geistreich: wo um gemeine Weine viel Nachfrage ist, werden die Mehlweißen, wie die Groben, wegen ihrer Ergiebigkeit gern gepflanzet, und unter die grünen Muskateller und andere gute Arten gemostelt.

22. Der grüne Mehlweiße (Weiße, Silberweiße, Weißelben, Elben, der weiße Elbling; Böhmisch: Bielowaczka; Ungarisch: Féjer szölö; in Frankreich: Allemand blanc, oder Facun);

unterscheidet sich von der rothen Mehlweißen nur dadurch, daß seine Beeren weißlich sind.

23. Die weiße oder grüne Petersilientraube, wegen einiger Ähnlichkeit ihres Laubes mit dem Petersilienkraut (die Wälsche, in Steyermark: Spannin-ger; in Ungarn: Peterselyem szölö; in Spanien: Citrudat; bey den Franzosen: Cicoutad, Ciodat). Sie scheinet eine eigene Urart zu seyn: ihr Laub unterscheidet sich von dem Laube der übrigen Arten: es ist fünflappig; jeder Lappen ist bis an den Blattstiel eingekerbt, und hat wieder mehrere Einschnitte, wie das Petersilienkraut; sie ist sehr fruchtbar, und bringt an langen, ästigen Trauben runde, weißgelbliche, auf der Sonnenseite braunröthliche, zeitlich im September reife Beeren, von sehr feinem, süßen Geschmacke hervor, welche sich den ganzen Winter hindurch aufbewahren lassen, und einen guten Wein geben. Bey ungünstiger Blüthezeit reißen sie gern aus.

24. Die Rothwälsche (rother oder wälscher Tharand; in Böhmen: czerweny tarant); hat gestreifte rothe Beeren, und Ähnlichkeit mit der weißen Art.

25. Die österreichische Petersilientraube, (Halbwälsche, Gutedl, Edeltraube, Malvasier-traube, Chasselas blanc, Malvasier blanc, Raisin d'Autriche; am Rhein: Österreicher). Sie unterscheidet sich von der vorigen Art dadurch, daß die Lappen ihrer Blätter nicht gar so tief, wie bey der Petersilientraube eingekerbet sind. Die wälschen und halbwälschen Arten werden bey uns, vorzüglich im Gebirge um Wien, in offenen Weingärten stark gepflanzet, und viele davon zum Verspeisen nach Wien gebracht. Ich habe sie von dort in meine Weingärten nach Nexing verpflanzet, und seitdem in dieser Gegend, wo sie zuvor unbekannt waren, verbreitet. Die Edeltraube ist im Tokayer Gebirge sehr geschätzt: aus ihren Trockenbeeren wird der beste Tockayer Ausbruchwein erzeuget.

26. Der weiße Zapfner (weiße Zapfeter, in Ungarn: Farménť, oder Furmint tokaynum); seine engbeerigen, meistens kleinen Trauben, haben einige Ähnlichkeit mit einem Zapfen. Die Beeren sind klein, recht süß, weinig und zeitigen im September. Sie geben guten Wein, auch viele Trockenbeeren zu Ausbrüchen; sie werden um Rust sehr viel gepflanzt.

27. Der schwarze Zapfner (uva figlina), hat ästige Trauben, mit größern Beeren, als der weiße Zapfner. Die Beeren sind schwarz, länglichrund, dünnbalgig, voll süßen Saftes, und zeitigen bald im September.

28. Der weiße oder grüne Lagler (uva dactylina, grüne Melliertraube, in Böhmen: Ödenburger genannt), hat große, engbeerige Trauben, mit großen, länglichrunden, weißgelblich, süßen, im September zeitigenden Beeren. Der Stock ist fruchtbar, gibt guten Wein, und wird zu Ausbruchweinen in Ungarn verwendet. Das nähmliche geschieht

29. mit der weißen Lambarth; ebenfalls eine zeitlich reifende Art, die aus Ungarn nach Böhmen gekommen ist. 30. Die schwarze Lambarth oder Lampert unterscheidet sich von der vorigen durch die Farbe der Trauben.

31. Der rothe Bihahnel (Birhahnl, Bihendt, uva tenella), bringet runde, rothaderige, saftreiche, etwas säuerliche Beeren, von mattem, wässerigem Geschmacke hervor, welche erst im Oktober zeitigen.

32. Die große Schwarze (uva turgida, Gänsfüßler, Müllertraube, schwarze Clävner, Dickbaue, Kleberoth; bey den Franzosen: meunier, gros noir, noirien, Carmosin). Der Stock ist sehr fruchtbar; bringet große, ästige, zottige Trauben, mit dunkelrothen, großen, runden, etwas säuerlichen, wässerigen Beeren, welche im September zeitigen.

33. Die kleine Schwarze (kleine Clävner, Mörlein, Jakobitraube, Jakobiweinbeere, zeitlich Blaue, kleine süße Burgunder; in Böhmen: Rauczy; bey den Franzosen: pineau auvernas noir, morillon noir et hâtif). Ihre Trauben sind an jungen Stöcken wohl weitbeerig; an kräftigen Stöcken aber engbeerig, und nur mittelmäßig groß, mit schwarzen oder schwarzblauen, runden, nicht gar großen, sehr süßen Beeren, welche zeitlich, in warmen Gegenden und Lagen bey uns schon um Jakobi reif werden, und daher ihren Beynahmen erhalten haben. Der Burgunder Wein wird zum Theil daraus gepresset. Bey uns werden sie meistens um Wien zum Verspeisen gezogen: weil sie Ende Septembers und im Oktober, wenn das Lesen angeht, am Stocke schon zu Zibeben eingetrocknet sind. Sie geben einen nicht gar dauerhaften, aber guten Wein, der dem Burgunder an Geschmack gleich kömmt: um sie recht zu benützen, sollten sie allein gelesen, oder nur mit lauter frühzeitigen Arten vermischet werden.

34. Der grüne oder weiße Burgunder, (blanke Burgunder; bey den Franzosen: bourguignon blanc); bringt mittelmäßig große, engbeerige Trauben, mit länglichrunden, gelben, süßen, zeitlich im September reifen Beeren.

35. Die Schlehentraube (uva stiptica, Schlehenschwarze, Schlehenblaue, Blaue; ungarisch: Prorok; in Böhmen: Uherka, und Uhernicze). Sie liefert ziemlich große, ästige, engbeerige Trauben, mit schwarzblauen, dickbalgigen, und säuerlichen, wie die Schlehen zusammenziehenden Beeren, die aber einen guten, haltbaren rothen Wein geben.

36. Die Färbertraube (Tintenwein; in Syrmien: Hollertraube; in Böhmen: Pontak; in Franken: Trollinger; bey den Franzosen: auvernas teint, oder teinturier). Die Blätter werden gegen den

Herbst ganz roth: sie bringet große, engbeerige Trauben, mit runden, recht schwarzblauen Beeren, welche Ende September oder im Oktober zeitigen; ein gefärbtes Fleisch, und einen blutrothen, säuerlichen Saft enthalten, welcher zum Rothfärben anderer Weine anwendbar ist, und darum in Frankreich viel gepflanzet wird. Bey uns sind die rothen Weine minder gesucht und beliebt als die weißen. Darum wird die Färbertraube im Großen bey uns minder häufig gezogen.

37. Der weiße Scheukürn (weißer Scheuchner, oder Scheucher), hat lange, ästige, engbeerige Trauben, mit runden, weißgelben, wohlschmeckenden Beeren, welche Ende September reifen, einen guten Wein liefern, um Wien und in mehreren Gegenden Ungarns gern angepflanzet werden.

38. Der blaue Scheucher, unterscheidet sich von der vorigen Art nur durch seine schwarzblauen Beeren, welche im Oktober auszeitigen. Sie werden in Ungarn auch bey Tokay gezogen.

39. Die Eibler. 40. Die Rothgipfler.

§. 345. Nebst den bisher genannten, am öftesten vorkommenden Arten, werden auch noch im Großen angepflanzet, vorzüglich

§. 346. In Böhmen: 41. der rothe, wälsche Busin, 42. der rothe, und 43. der weiße Araber, 44. der rothe, und 45. der weiße Printsch, 46. der röthliche Rivola, aus Tyrol von Rivola, 47. der königl. Moderfch (Modrz kralowska), und 48. der gemeine Moderfch (Modrz switla), 49. der große Merling (Merling welky), 50. der weiße Tharand (Tarant bily), 51. der geflammte Tharand, und 52. der schwarze Tharant (Tarant czerny), 53. die Zibebentraube, 54. die Kleinze (Kleince); und 55. die weiße Kleinbeerige (Drobna biel).

§. 347. In Ungarn: 56. der weiße und 57. der rothe Grünsch, 58. die aschenfarbe Traube. Alle drey Arten sehr süß und mostreich. 59. der wälsche Frangl, welcher zeitlich im September reift, zum Aufhängen und zum Ausbruchweine geeignet ist.

§. 348. In Steyermark: 60. der kleinbeerige Weinstock (drobna Belina), 61. der großbeerige Weinstock (debella Belina), 62. der kleinbeerige Grünstock (drobna Selenika) und 63. der großbeerige Grünstock (debella Selenika). Diese beyden Arten sind auch in Krain zu Hause. 64. der kleinbeerige Schwarzstock (drobna Tschernilla, oder Kauka) und 65. der großbeerige Schwarzstock (debella Tschernilla), 66. der Grünling (Selentschitsch), 67. gestreifter Blaustock (Laschki moder), vielleicht ist dieß die Burgundertraube, und 68. der Moßler (Moslavez, Schipò oder Poschip). Der Moßler wird in Untersteyer im Pikaer Gebirge so allgemein gebaut, daß diese Reben bey $^{8}/_{10}$ aller übrigen Arten ausmachen. Der dortige Wein kann auch mit dem besten Moßler Weine wetteifern. In Ungarn werden von dieser Traube viele und gute Trockenbeeren gewonnen, und daraus sehr edler Ausbruch erzeugt.

§. 349. In Syrmien: 69. die Zwetschkentraube. Eine große, blaugefärbte, aber spät reifende Traube. 70 die weiße, 71. die rothe Mirkowacsa und 72. die blaue Selenka. Die beyden letztern Sorten mit den schwarzen Zierfahnlern liefern den besten dunkelrothen Syrmier Wein. 73. die weiße Semendrianer oder Semendrianerweiße hat große Trauben, die auch im Regen selten faulen: sie liefern den besten weißen Syrmier Wein. Sie sind erst im letzten Türkenkriege aus der Gegend von Semendria nach Syrmien verpflanzet werden. 74. eine blaue Traube, mit großen, rundbeerigen, saftreichen Beeren, die in Syrmien noch keinen eigenen Nahmen führet.

§. 350. In Krain: 75. die weiße Debella und 76. die schwarze Zherna Lipna (der Hönigl); tragen reichlich, aber einen leeren, nicht haltbaren Wein. 77. Drobna Belina: fruchtbar, der Wein nur mittelmäßig. 78. Debella zherna Blina und 79. Titschna oder Litschna geben einen guten Wein; 80. Kralowena, hat röthliche Trauben, aus welchen ein guter, hochgefärbter Wein gepreßt wird: ist weniger reich im Fruchttragen. 81. Bel Muscat und 82. Bedetsch Muscat, geben einen guten, geistreichen, haltbaren Wein, wie die Österreicher Muskateller. 83. Volouna, hat große Trauben mit dunkelrothen Beeren, welche, wie sie zeitigen, aufspringen. Der Wein davon ist hochgefärbt, gut und haltbar.

§. 351. In Dalmatien werden 66 Sorten Reben gepflanzt; sie sind in der hier fortgesetzten Zahlenordnung:

An weißen Trauben: 84. Zelenca vela bila (große, grünlich weiße Traube) und 85. Zelenca mala bila (kleine, grünlich weiße Traube), 86. Piuz veli, 87. Piuz mali, 88. Plavaz bili veliki (große blaue Traube), 89. Palarusa bila, 90. Bragchovina bila (weiße Trauben von der Insel Brazza), 91. Diviak bili (weiße Wildlinge), 92. Crivazza bila (weiße Krumme), 93. Zlatarizza bila (weiße Goldtraube), 94. Bugnosca bila, 95. Mekuglia, 96. Seperina bila, 97. Popigagl bili, 98. Biglioliska, 99. Kuz, 100. Possip mala bila, 101. Possip velika, 102. Bibola, 103. Vugava mala bila. Der aus dieser Art erzeugte Wein ist dem Cyperweine ähnlich. 104. Vugava vela, 105. Maraschina bila (weiße Maraskine). In Dalmatien nennet man auch einige Arten wild wachsender Weichseln und Kirschen Marasche, aus welchen der berühmte Rosoglio di Zara, Rosoglio von Zara, bereitet wird, den die Engländer allenthalben aufkaufen und ausführen. 106. Pagadebito, 107. Caragachia, 108. Plavka, 109. Barglian, 110. Ludaas, 111. Corçulanka, 112. Govanka, 113. Muscat mali bili,

114. Muscat omiski (Almiſſaner Muskat), 115. Cibib veli bili (weiße große Zibeben), 116. Cibib mali bili (kleine weiße Zibeben), 117. Cibib muscatani bili (weiße Muskat-Zibeben), 118. Cibib gropolus bili oder testinoli di gallo, 119. Karkoscia oder Corglienach (Röthling), 120. Peraviza.

An ſchwarzen Trauben: 121. Czerglienak, 122. Garbich, 123. Glavinusa, 124. Blatina, 125. Diviak czerni, 126. Okataz, 127. Okatiza, 128. Ruxa, 129. Braçanin, 130. Ninuvitz, 131. Cattunarisna, 132. Dobricich, 133. Mraissa, 134. Tribidragh, 135. Plavaz veli (großer Bläuling), 136. Plavaz mali czerni (kleine ſchwarze Kerntraube), 137. Brakovina czerna (ſchwarze Trauben von der Inſel Brazza), 138. Zelenca czerna (ſchwarzgrünlichte), 139. Lazina czerna, 140. Marzamina, 141. Romania rumenna, 142. Troika, 143. Muscat mali czerni, 144. Muscat veli czerni, 145. Verbagnaz, 146. Kossutak, 147. Tribbian, 148 Nenajidi, 149. Sliva.

§. 352. In Ragusa werden vorzüglich angepflanzt: 150. die Malvasia dura (harte Malvaſier-Traube), 151. Malvasia molle (weiche Malvaſier-Traube) und 152. die Muscato romano (römiſche Muskateller). Von dieſen 3 Sorten wird auch Ausbruchwein gemacht. 153. die Uva Trojka (Trauben aus Troja), u. 154. Uva Krivaglia. Dieſe 2 Trauben werden als Tafeltrauben geliebt. 155. die rothe Lovorika, 156. die weiße Bratkovina, 157. die weiße Griechiſche, 158. die ſchwarze Plavka, 159. die ſchwarze Pagave. Dieſe letzten fünf Arten geben den gewöhnlichen Raguſaner Wein.

§. 353. Das Königreich Italien pflanzet von weißen Arten: 160. die Tribianca, 161. Tribianco gentile, 162. Galletta, 163. San Colombano, 164. Lugliatico primaticeio, 165. Lugliatico di Cassola, 166. Lugliatico Settembrino, 167. Brugnola, 168. Barbasina, 169. St. Anna, 170. Biancone, 171. Girigone,

172. Guarnaccia, 173. Fricanella, 174. Piccola, 175. Piccoletta.

Von ſchwarzen Arten: 176. die corbera, 177. Bresciana, 178. Pignola grande, 179. Pignola piccola, 180. Spanna, 181. Balbasina, 182. Paganone, 183. Dolce, 184. Brugnona, 185. Rossera, 186. Orcellina, 187. Navaresa, 188. Corbera di Cassola, 189. Bottanera, 190. Rossera rossa, 191. Rossera di pezzi, 192. Rossera spessa, 193. Casca, 194. Casca rossa, 195. Negrera, 196. Foschera, 197. Barbarossa, 198. Bresciana piccola, 199. Bresciana grossa, 200. Bicciolana und 201. eine zweyte Sorte von Negrera.

§. 354. In den Grafſchaften Görz und Gradiska und im Littorale werden vorzüglich folgende Reben angepflanzt: Zu rothen Weinen: 202. Rifosco nero, 203. Pignola, 204. Corvino, 205. Barzamino. Dieſe vier Arten werden für die ergiebigſten und beſten geachtet. 206. Fumato, 207. Cordovato, 208. Petalon, 209. Pignal.

Zu weißen Weinen: 210. Piccolit. Dieſe Trauben geben den Pikolit-Wein. 211. Cividino, 212. Rivola, 213. Pergolen, 214. Moscatella, 215. Bevent, 216. Mormangiant, 217. Rifosco bianco, 218. Sbitezza, 219. Pignul bianco, 220. Rosana, 221. Sblombazza.

Nebſt dem Piccolit werden auch aus Rifosco und Barzamino Ausbruchweine erzeuget.

§ 355. Ich will mich mit den Botanikern nicht in Streit einlaſſen, ob alle Reben, die ſchwarzen, wie die rothen, grünen, gelben und weißen, aus einer einzigen Urart ausgehen. Aber ich zweifle nicht, daß die heutigen vielen Rebenarten zwar nicht auf eine einzige Stammart zurückgebracht werden können; daß ſie jedoch auf eine viel kleinere Anzahl Hauptarten ſich beſchränken: ja daß nicht wenige aus ihnen nur Spielarten, Produkte des verſchie-

einen, auf meine Kosten gedruckten und ausgetheilten Aufruf vom 18. Juny 1817 meine Mitbürger, besonders aus den vorzüglichen Weingegenden von Ungarn, Siebenbürgen und der Militärgränze, aus Italien, Illyrien und dem Küstenlande, aus Böhmen, Mähren, Österreich unter der Enns, Steyermark, Kärnthen und Tyrol; alle Weinpflanzer und alle Weinkenner, welche ausgezeichnete Kenntnisse in der Erzeugung und Behandlung der Weine besitzen, denen die Wichtigkeit des Gegenstandes einleuchtet; aus allen Ständen und aus allen Erblanden des östereichischen Kaiserreiches eingeladen, zu Errichtung einer Rebschule beyzutragen. In der nähmlichen Absicht habe ich auch meine Privat-Correspondenz benützet.

§. 361. Dadurch bin ich in den Stand gesetzet worden, eine Rebschule zu Nexing und eine zu Würnitz zu errichten, welche zwar noch nicht vollzählig sind; aber doch schon sehr viele Arten aus verschiedenen Provinzen und Gegenden des Kaiserstaates, obgleich viele derselben nur noch in einzelnen Exemplarien, vereinigen, die sehr sorgfältig gepfleget, jährlich durch die Nachzucht und durch neue Beyträge vermehret werden.

Sobald hier die Reben Trauben tragen, werde ich sachkundige und glaubwürdige Männer beyziehen, in deren Beyseyn die Vergleichung, Klassifikation und Beschreibung aller Reben, und die Vereinigung ihrer vielen Nahmen im Angesicht der fruchttragenden Stöcke vorgenommen werden soll. Ich will sodann das Entstehen, den Fortgang, das Resultat dieser Anstalt beschreiben, auf meine Kosten drucken lassen, und darin alle jene, welche mir schätzbare Beyträge dazu geliefert haben, zur Bezeugung meines Dankes nahmentlich bekannt machen.

§. 362. Auf diese Art, hoffe ich, werde zwischen den Weinpflanzern der Verkehr und der Austausch ihrer Kenntnisse zur allgemeinen Beförderung und Veredlung des Wein-

baues möglich gemacht, und zugleich, so viel es den Weinbau betrifft, der zuverläßige Grund zu einem landwirthschaftlichen Wörterbuche gelegt werden; dessen Mangel, mit dem Zunehmen landwirthschaftlicher Kenntnisse, immer fühlbarer wird, und dessen vollständige Ausführung in allen Landessprachen das würdige Werk der vereinigten Bemühungen der Landwirthschafts-Gesellschaften seyn würde.

§. 363. Es übersteiget die Mittel des einzelnen Privatmannes, alle Reben von Europa oder von der ganzen bekannten Welt in einer Anpflanzung zu vereinigen: darum beschränke ich mich auf mein Vaterland. Da jedoch der österreichische Kaiserstaat, im Mittel von Europa, mehr oder weniger im Großen, unter verschiedenen Nahmen vielleicht alle Rebenarten besitzet, welche bisher bekannt geworden sind: so kann das Resultat dennoch für den Weinbau von Europa, und der ganzen Welt belehrend und nützlich seyn.

§. 364. Es ist selbst das, auf die große österreichische Monarchie beschränkte Unternehmen des Einzelnen eine große und schwierige Aufgabe. Sie kann, ohne Theilnahme der aufgeklärten Landwirthe und Weinbauer aus den verschiedenen Gegenden des Reiches, nicht vollständig gelöset werden.

§. 365. Den einsichtsvollen Redactionen der ökonomischen Neuigkeiten zu Brünn, der vaterländischen Blätter zu Wien, und des Aufmerksamen zu Grätz danke ich hiemit öffentlich dafür, daß sie, von der Gemeinnützigkeit meines Unternehmens überzeugt, dasselbe in ihren viel gelesenen Blättern verkündiget, und mir davon Abdrücke mitgetheilt haben. Hätten etwa andere öffentliche Blätter, ohne daß ich es weiß, ein Gleiches gethan; so sey auch ihnen hiemit mein Dank öffentlich gezollet.

§. 366. Eine der hoffnungsvollsten Früchte dieser Bekanntmachungen ist, daß der löbl. Pomologische Verein der k. k. Gesellschaft des Ackerbaues, der Natur- und Landes-

kunde in Mähren und Schlesien, deren Mitglied zu seyn, ich die Ehre habe, auf dem Franzensberge zu Brünn ebenfalls eine Rebschule, in der nähmlichen Absicht und Bestimmung angelegt hat. Dieser löbl. Verein hat mir das Entstehen seiner Rebschule mit dem ruhmwürdigen liberalen Anerbiethen bekannt gemacht, einen wechselseitigen Austausch der entbehrlichen Rebenexemplare, der gesammelten Beobachtungen und Erfahrungen zu eröffnen. Wenn dieses schöne Beyspiel auch in den andern weinbauenden Provinzen Nachahmung findet; wenn dann alle Unternehmer dabey Hand in Hand gehen, wie es von gleichgesinnten Männern nicht anders zu erwarten ist: so werden wir die vielen Hindernisse, die sich zuweilen erheben, wo man sie am mindesten anzutreffen vermeinte, leichter besiegen, geschwinder das Ziel erreichen, und dabey auch die nicht minder wichtige Aufgabe lösen: welchen wesentlichen Einfluß die Verschiedenheit des Klima, des Bodens, der Behandlung und Benützung, der Lokalität überhaupt auf die Reben, auf die Trauben und auf den Wein hervorbringen, und in wie fern dadurch die Arten verändert werden.

§. 367. Der k. k. Hofrath und Kämmerer Hr. Demetrius v. Görög, Vorsteher der Erziehung und der Kammer Sr. kais. Hoheit des durchlauchtigsten Erzherzogs Franz Karl, Sohnes Sr. kais. Majestät ꝛc. besitzet in seinem Freyhofe zu Grinzing, unweit Wien, eine merkwürdige und sehr zahlreiche Sammlung von Reben aus den berühmtesten Weingebirgen der österreichischen Monarchie und aus dem Auslande; vorzüglich aus Frankreich, Italien und aus den Weingärten am Rheine, die er mit rastlosem Eifer zusammengebracht hat, und welche mehr bekannt zu werden verdiente. Es werden daraus die herrlichsten Früchte für die Rebenkultur und für die Wissenschaft hervorgehen. Ohne Zweifel wird der verdienstvolle Hr. Hofrath v. Görög

selbst den Inhalt dieser Sammlung, und die Resultate seiner gemeinnützigen Bemühungen durch eine öffentliche Nachricht zur allgemeinen Kenntniß bringen; sobald die erhabenen Berufsgeschäfte und die Vollendung seiner Anlagen es ihm gestatten.

§. 368. Über die Beyträge zu meiner Rebschule wird, wie es in meiner Einladung vom 18. Juny 1817 enthalten ist, seiner Zeit die Bekanntmachung erfolgen: ich kann es mir aber nicht versagen, von den Beyträgen aus Italien und aus Dalmatien schon hier Meldung zu machen, welche mir im Frühjahre 1820 zugekommen sind. Sie sind die vollständigsten, welche ich bisher erhalten habe.

§. 369. Das k. k. Institut der Künste und Wissenschaften des lombardisch-venetianischen Königreiches zu Mailand, welches sehr berühmte Männer vereiniget, hat mir in einem schätzbaren Zuschreiben vom 24. May 1820 eröffnet: dasselbe habe schon früher durch meine Druckschrift: Anleitung, den Seidenbau im Freyen zu betreiben und mit der üblichen Zimmer-Seidenraupenzucht in eine nützliche Verbindung zu bringen, welche dem Institute durch Se. Excellenz den ruhmvollen Herrn Staats- und Conferenz-Minister, Feldmarschall Grafen von Bellegarde im Jahre 1815 mitgetheilt worden sey, meine Bekanntschaft gemacht. Nun habe auch mein Vorhaben, eine Rebschule in der ausgesprochenen Tendenz zu errichten, in ihrer Versammlung allgemeinen Beyfall und Lob erhalten: es sey als ein Unternehmen von der höchsten Wichtigkeit anerkannt worden, wozu das höchstpreiswürdige Institut mir von den 42 Rebsorten, welche im Königreiche Italien gepflanzet werden, von jeder Sorte einen Setzling eingesendet hat.

§. 370. Zu dem Beytrag aus Dalmatien hat meine nähmliche Abhandlung über den Seidenbau den ersten Anlaß gegeben. Ich hatte diese Druckschrift im Jahre 1815 auf meine Kosten auflegen und unentgeldlich, vorzüglich in

jenen österreichischen Provinzen austheilen lassen, welche den Seidenbau nützlich bereiten können. Der damahligen hohen k. k. Zentral-Organisirungs-Hof-Commission hatte ich, in der nähmlichen Absicht, 100 Exemplare zur unentgeldlichen Austheilung in den Provinzen überreichet. Es waren davon einige Abdrücke an das k. k. Landesgubernium des Königreiches Dalmatien nach Zara gekommen und daselbst ad acta gelegt worden. Alles schien damit auf immer abgethan zu seyn. Drey Jahre dachte Niemand mehr daran. Im Jahre 1818 ordnete Hr. Leopold Klette, Gubernial-Protokolls-Expedits- und Registraturs-Director zu Zara, die Registratur. Dabey fand er meine Druckschrift über den Seidenbau. Diese veranlaßte ämtliche Nachforschungen des hohen Guberniums über den dalmatinischen Seidenbau, welcher ganz in Verfall gerathen ist. Es wurden die zweckmäßigen Mittel ergriffen, diesem, in Dalmatien um so wichtigeren Zweige der Nationalbeschäftigung wieder aufzuhelfen; nachdem das Klima hiezu so günstig, das Volk verarmt, folglich einer neuen Quelle des Erwerbes bedürftig ist. Hr. Klette machte sich auch mit meiner Landwirthschaft des österreichischen Kaiserstaates bekannt; er, den ich zuvor niemahls hatte nennen gehört, gab mir selbst die erste Nachricht von dem, was ich hier über Dalmatien gesagt habe; und durch ihn veranlaßt, haben mir der Hr. Bettera, Prätor von Ragusa, 10 Sorten, und der Hr. Heinrich v. Reha, Kreishauptmann von Spalatro, 66 Sorten der in Dalmatien gepflanzten Reben in einzelnen Setzlingen eingeschicket.

§. 371. Daraus mögen jene, welche sich mit der Verbreitung des Guten und Nützlichen beschäftigen, lernen. Ist ihr Wirken nicht auf ihre Person eingeschränket; war der Same wirklich gut; die Zeit und die Menschen zur Aufnahme desselben nicht ganz unvorbereitet: so dürfen sie nicht verzweifeln, wenn ihre Saaten nicht gleich aufgehen;

oder wenn die bösen Feinde Unkraut darüber ausstreuen. Das Unkraut tödtet der Winter und die Zunahme der Aufklärung. Die Zeit verwahret indessen und entwickelt den Keim des Guten. Dieser findet dann gewiß einen sorgfältigen Pfleger: und wenn wir nicht mehr zu den Menschen gehören; so genießen diese die Früchte, welche wir angebaut hatten. Ohne Zweifel werden dadurch die Freuden der Seligen erhöhet, und uns die ewige Belohnung zu Theil, die wir von der Welt niemahls erwarten können. —

Dritte Abtheilung.

Die Kultur der Reben.

§. 372. Die Kultur der Reben wird entweder im Kleinen, mit einzelnen Stöcken, oder im Großen betrieben.

§. 373. Im Kleinen werden die Reben mehr der Seltenheit und der Zierde, als des Nutzens wegen gepflanzet. Man kann ihnen eine Behandlung widmen, wozu im Großen Zeit, Kräfte und Vermögen mangeln. Beobachtungen und Erfahrungen im Kleinen gemacht, so schätzbar sie für die Naturgeschichte des Weinstockes seyn mögen, sind doch im Großen nicht immer ausführbar.

§. 374. Ich habe hier hauptsächlich den Weinbau im Großen vor Augen, welcher Millionen Menschen nähret, und ihnen alles, was sie, um glücklich zu seyn, bedürfen, verschaffet.

§. 375. Da der Weinbau im Großen des Nutzens wegen betrieben wird; so muß der Landwirth, bevor er sich dazu entschließet, die Kosten und den wahrscheinlichen Ertrag berechnen: damit er, indem er seinen Zustand zu verbessern strebet, nicht in Schulden und Verarmung gerathe.

Erstes Hauptstück.

Die Kosten- und Ertragsberechnung der Rebenpflanzungen.

§. 376. Unter die Kosten gehören alle Vorauslagen, die der Landwirth machen muß, bis er für sein Produkt die Einnahme bezieht. Die Einnahmen müssen mit den Ausgaben verglichen, bilanzirt: alle Ausgaben von der Einnahme abgezogen werden. Nur die Überzahl allein ist der Nutzen, der reine Ertrag, der Gegenstand seiner Kultursbemühungen.

§. 377. Zu den Vorauslagen gehören:

1. Das Ankaufs-Kapital des Weingartens, oder das Werths-Kapital des Bodens, welcher in eine Rebenpflanzung umgestaltet werden soll. Von diesem Kapital werden unter die jährlichen Ausgaben die Zinsen anzusetzen seyn, welche dasselbe, entweder, indem man das Geld auf Interessen ausgeliehen, oder indem der erkaufte Grund zu einer andern Art Bau benützt worden wäre, mit Sicherheit wahrscheinlich eingebracht haben würde.

Indem dieser jährliche Aufwand berechnet wird, ist dabey zu berücksichtigen:

a. Ein Neusatz bringt vier bis sechs Jahre keine Trauben, er kann aber, vorzüglich
b. die ersten zwey oder drey Jahre auf den Balken zu andern Früchten mitbenützet werden.
c. Der alte Weingarten stirbt endlich ganz ab: er muß ausgehaut werden. Der Boden ist dann wohl

noch vorhanden: wo er zum Feldbau geeignet ist, bringet er reichliche Früchte: er hat aber in der Regel doch nicht mehr den Werth eines Weingartens. Was dadurch an dem Ankaufs-Kapital verloren geht, ist unter die Jahre der Benützung zu theilen, und den jährlichen Vorauslagen zuzuschreiben.

d. Ungünstige Witterung, Insekten, andere schädliche Thiere, bringen den Weingärten vielfältigen Schaden, von welchem die Fruchtfelder minder benachtheiliget werden. Die Mißjahre sind beym Weinbau öfter wiederkehrend, als beym Körnerbaue. Der entgehende Ertrag dieser Jahre, und die Kulturs-Kosten, welche in denselben dennoch die Weingärten veranlassen, sollen auf die Vorauslagen der Ertragsjahre vertheilt, und dem Aufwande zugeschrieben werden.

Um diese Ausgabs-Posten billig auf die einzelnen Jahre zu vertheilen, muß man die wahrscheinliche Dauer der Ertragsjahre des Weingartens, nach der Lokalität, nach seiner besondern Lage und Beschaffenheit mit guter Überlegung aller Umstände erheben. Weil die Zahl dieser Jahre den Theiler, eine der Hauptgrößen gibt.

2. Die Zinsen des Kapitals, welches der Bau oder der Ankauf des Preßhauses, des Kellers und derselben Einrichtung fordern: mit Bedachtnahme auf die Zeit ihrer Dauer. Wenn z. B. der Ankauf der Kellereinrichtung 1000 fl. kostet; diese Einrichtung aber in zwanzig Jahren wieder erneuert werden muß: so wären die jährlichen Vorauslagen nicht allein die Zinsen des Ankaufs-Kapitals; sondern auch das Kapital selbst, getheilt durch die Jahre der Dauer der erkauften Einrichtung: weil dieses Kapital binnen diesem Zeitraume aufgezehret wird. Auch sind die jährlichen Reparations-Kosten derselben und der Gebäude mit in Anschlag zu bringen.

3. Die Kosten auf den Ankauf der Werkzeuge, Geräthschaften, der Weinstöcke, des Düngers und anderer Erfordernisse, mit Rücksicht auf derselben Brauchbarkeit und Dauer.

4. Der Arbeitslohn. Dabey muß der Winzer seine eigene Mühe und Zeitaufwand eben so anrechnen, als wenn er dafür andere Arbeiter hätte bezahlen müssen.

5. Die landesfürstlichen, obrigkeitlichen und Gemeindabgaben und Lasten, welche auf dem Grunde und auf dem Produkte haften.

§. 378. Dem Ertrage des Bodens sind nicht allein die Trauben, sondern auch alle Nebenbenützungen gut zu schreiben.

§. 379. Natürlich, da der Grund und Boden, Gebäude, Erfordernisse und Lohn sehr verschieden im Preise stehen; da der Weinbau in einer günstigen Lage und Behandlung länger lebet, reichere und bessere Früchte bringet, welche theurer bezahlt werden: so kann die Kosten- und Ertragsberechnung nur sehr verschiedene Resultate geben.

§. 380. Wenn die Weingärten einer Gegend sich in einem schlechten Zustande befinden; so ist daran immer der Mangel an Kenntnissen, Mangel an arbeitenden Händen, Mangel an dem zureichenden Vermögen Schuld. Viele Landleute glauben, eine große Fläche Weingarten werde ihnen mehr Wein in den Keller liefern. Sie vergessen aber, daß dieß nur der Fall seyn könne, wenn sie der größern Fläche mehr Vorauslagen, mehr Geld und Hände zuwenden: daß sie widrigens aus einem kleinern Weingarten, dem sie die gehörige Pflege widmen, mehr Nutzen ziehen würden. Die Kosten- und Ertragsberechnung wird sie darüber nicht im Zweifel lassen. Mancher wird daraus ersehen, daß der Körnerbau, und würde er auch nur Hafer erbauen können, ihm mehr nütze; als die Rebenpflanzungen, die er, unklug, der Natur zum Trotz in einer ungünstigen Ört-

lichkeit zu erhalten sich fruchtlos bestrebet. Wogegen andere sich bewogen finden dürften, dem Weinbaue ihre Kapitalien und Kräfte zu widmen, um daraus den höchstmöglichen Ertrag zu ziehen.

§. 381. Der Hauer muß das Weinland, und die darein zu pflanzenden Reben mit der nöthigen Umsicht wählen; und alle Arbeiten, mit Zuhülfnahme dienlicher Werkzeuge und Geräthschaften, so verrichten, daß er die Natur, und diese dafür wechselseitig seine Bemühungen unterstütze: damit beyde zusammenwirken, Trauben in belohnender Menge zu erzeugen, deren Beeren den möglichst zureichenden Grad der weinigen Zeitigung erlangen; und damit aus ihrem Safte ein geistreicher, haltbarer, gesunder und gesuchter Wein entstehen möge. Darauf beruhen alle Grundsätze eines nützlichen Weinbaues, bey welchem eben darum das Verfahren nicht überall gleich seyn kann. Ich werde demnach in dieser Abtheilung vorzüglich erörtern:

I. die Wahl des Weinlandes;
II. die Auswahl der Reben;
III. die Werkzeuge und Geräthschaften; und
IV. die sämmtlichen Arbeiten, welche die Rebenkultur fordert.

Zweytes Hauptstück.

Die Wahl des Weinlandes.

§. 382. Bey der Wahl des Weinlandes sind vorzüglich zu berücksichtigen: das Klima, die Lage und Beschaffenheit des Bodens, und die Umgebungen.

Drittes Hauptstück.

Von dem Klima.

§. 383. Wenn in einem Ortsbezirke die Rebenkultur mit glücklichem Erfolge schon betrieben wird; so liegt darin der Beweis, daß die Lokalität im Allgemeinen dem Anlegen neuer Weingärten nicht hinderlich sey. Mehr Umsicht fordert die Verbesserung des Weinbaues, oder die Einführung desselben, wo er bisher unbekannt gewesen ist.

§. 384. Bey der sinnreichsten Auswahl des Bodens, der Reben und der Behandlung, wird dennoch kein guter Wein gepreßt, wenn das Klima entgegen ist. Das Klima hat demnach auf den Weinbau einen sehr wesentlichen Einfluß.

§. 385. Die heißen Länder, deren Winter ein wochenlanger Regen ist, welchem monathelang heiße Dürre vor und nach gehet; die inneren Ebenen von Jamaika, von Ost- und Südwest-Indien, Lybien und Abyssinien; im Allgemeinen, die Länder zwischen dem 10. bis 25sten Grad der Höhe, sind dem Weinbaue minder günstig. Der lange anhaltende Regen ihres Winters, die Regenzeit, überfüllet die Gefäße des Weinstockes mit rohen Säften: in der heißen Dürre der zwey Sommer, die ihnen jährlich zu Theil werden, wird das Holz vor der Zeit hart; die Gefäße vertrocknen, die Blätter welken, fallen ab, die Vegetation wird übereilt; die Trauben zeitigen entweder nicht aus und bleiben hart; oder sie haben nicht Zeit, den Traubensaft zur Weingährung vorzubereiten, die verschiedenen

Stoffe zu zersetzen. Sie geben ein dickes, süßes Getränk, aus dem kein haltbarer, geistiger Wein hervorgeht; besonders, indem die große Hitze auch die Weingährung übereilet.

§. 386. Die kalten, gebirgigen, wald- und wasserreichen Nordländer, die über den 50sten Grad der nördlichen Breite hinausliegen, sind im Frühjahre mit späten Nachtfrösten und Reifen vertraut: sie genießen einen kurzen, nebel- und regenvollen Sommer, auf welchen zeitlich der rauhe Herbst mit Reifen und Frost nachfolget. Je mehr nördlich, je mehr Krankheiten wird der Weinstock selbst ausgesetzt seyn. Eine jede Rebenpflanzung wird diesem Klima bald unterliegen, oder doch selten Trauben tragen. Wenn auch hier Trauben wachsen; so hat die matte Sonne nicht die Kraft, die zu vielen rohen Säfte zu verarbeiten: die daraus gepreßte Flüssigkeit wird der Weingährung unfähig seyn; oder doch nur ein geistloses, saures Getränke geben, welches den Nahmen Wein nicht verdient, die Betriebsamkeit des Winzers nicht belohnet.

387. In den gemäßigten Erdstrichen ist die Winterkälte selten so heftig, daß sie den Weinstock zerstört: hier begünstiget zwar die zeitweilige kühle und feuchte Luft die Vegetation in der Hervorbringung hinlänglich langer und starker Reben: aber die Sonne ist kräftig genug, das Holz auszuzeitigen, den Stock zur Fruchtbarkeit zu reitzen, den herben Geschmack der Trauben zu verarbeiten, und in denselben die Grundstoffe zu einem guten Weine, das Erzeugniß einer reinen und mäßigen Sonne, zu entwickeln, und die Beeren vollkommen auszuzeitigen.

§. 388. Zwischen dem 25. und 30. bis 50sten Grad der nördlichen Breite, in den gemäßigten Erdstrichen, liegen die berühmtesten Weinländer des Alterthums und der neuern Zeit: es liegt darin auch das alte assyrische Reich, und Armenien, auf dessen Bergen die Arche Noe nach der Sündfluth festen Fuß faßte, und Noe seinen Weinberg ange-

pflanzet hat. In diesen Erdstrichen wird der Weinstock auch wildwachsend angetroffen. Dieß hat zu der Behauptung Anlaß gegeben, daß der Weinstock nur zwischen dem 25. bis 50sten Grad der nördlichen Breite gedeihe.

§. 389. Ich kann dieser Behauptung nicht beystimmen, denn

1. wenn die Menschen immer nur bauen sollten, was sie in ihren Besitzungen wild wachsend antreffen; so würde die Kultur immer in engern Schranken eingeschlossen gewesen seyn, als es die Erfahrung vor unsern Augen lehret.

2. Nicht wenige der Feld- und Gartenfrüchte, die wir jetzt mit dem belohnendsten Erfolge bauen, sind in der Vorzeit bey uns wildwachsend nicht angetroffen worden. Sie wurden unter uns verpflanzt; sie sind nun einheimisch, und verwildern, sobald sie keine Kultur mehr erhalten. Das nähmliche gilt von dem Weinstocke. Indem der Schöpfer jedem Geschöpfe einen eigenen Platz unter einem angemessenen Klima angewiesen hat, geschah dieß nicht, um jede Art und Geschlecht auf den ursprünglichen Raum einzuschränken. Seine erste Anpflanzung sollte den Menschen nur als Muster zur Nachahmung dienen: und indem wir das Klima umstalten, und in dasselbe fremde, nützliche Gewächse versetzen; ahmen wir den weisen und gütigen Schöpfer nach, welcher unsern Geist mit den nöthigen Gaben dazu ausgerüstet hat.

3. Nur die Menschen haben die Erde in Grade abgetheilt, um das große Ganze in seinen Theilen leichter zu übersehen; wie sie in der nämlichen Absicht den Thierkreis am Himmel bezeichnen. Die Natur hat jedoch diese Gränzen nirgends selbst gesetzet.

4. Wenn der Erdgürtel einen so entscheidenden Einfluß auf den Weinbau hätte; so müßte dieser innerhalb demselben allenthalben, und in allen Jahrhunderten gedeihen, oder nicht gedeihen. Deutschland und Österreich haben seit

der Erschaffung ihren Standpunkt auf der Erde nicht verlassen: sie liegen noch jetzt, wo sie vor 2000 Jahren gelegen sind. Damahls waren sie das Siberien der Römer: damahls wäre hier der Traubensaft wohl ein gehaltloses, ekelhaftes Getränke gewesen. Die Urwälder, welche unsere Ahnherren mit ihren Göttern bewohnten, die vielen Sümpfe und nassen Ausdünstungen machten das Klima naßkalt, dem Weinstocke widrig. Seitdem sind die meisten Wälder ausgehauen, in volkreiche Ortschaften, und in Fruchtfelder umgewandelt; die Sümpfe sind ausgetrocknet: alles ist durch die Kultur umgestaltet. Nun ist unser Klima sehr gemäßiget: wir genießen im Allgemeinen eine reine, heitere, kräftige Sonne: nun erst sind unsere Länder zum Weinbau sehr geeignet; nun erst sind unsere Weine die geistreichsten, haltbarsten, die berühmtesten der Welt.

§. 390. In den Preislisten der englischen Blätter kommen, seit dem Jahre 1820, auch die Weine aus den heißen Gegenden von Ost- und West-Indien vor: ein Beweis, daß nun in jenen Ländern unter den Wendekreisen auch haltbare und geistreiche Weine erzeuget werden; obgleich sie außer dem 25. bis 5osten Grade der nördlichen Breite liegen.

§. 391. In Deutschland und in Österreich, also unter dem nämlichen Himmelsstriche, liegen noch heute viele Gegenden und Ortschaften, die keinen Wein erbauen. Z. B. Drost, Lengenfeld, Langenlois und Mittelberg in Österreich, unweit Krems, bauen mehr Wein als Brotfrüchte; sie schließen sich unmittelbar an die Herrschaft Gföll an, in deren waldreichen Bezirke dermahl die Trauben nicht gedeihen.

§. 392. Auch in den heißen Erdstrichen ist es auf den Anhöhen minder heiß, im Gebirge kalt; und die Spitzen der höchsten Gebirge sind, wie in Europa, mit ewigem Schnee und Eis bedeckt, welche den Thälern und Ebenen

Quellen, Bäche und Flüsse zusenden. An den Küsten der Meere wird durch die, sich mehr gleichbleibenden Seewinde im Sommer die heiße Luft abgekühlt, und im Winter erwärmt. Die nördlichen Länder haben Thäler, die im Sommer an die gemäßigte Zone erinnern, und im Winter wärmer als die Ebenen der südlicheren Gegenden sind. Es ist daher nicht allein der Erdkreis und der Grad desselben; es ist nicht allein das Klima des Landes, welches die Zeit und die Kultur ändern; welches niemahls, obgleich unter dem nähmlichen Himmelsstriche, allenthalben gleich ist, nicht das nähmliche bleibet: sondern es ist vielmehr das örtliche Klima, in welches der Weinbau versetzt werden soll, welches die meiste Aufmerksamkeit verdient.

§. 393. Die Weintraube zeitiget nur in einer, von der Sonne hinlänglich durchwärmten Erde. Die ungünstige Witterung mancher Jahre bringt sogar dem günstigsten Klima die Wirkung eines nördlichern bey. Die Trauben, die sonst Ausbruchweine und Essenzen liefern, bleiben unreif, und bringen kaum einen guten, gemeinen Wein hervor. Jedermann kennet den Einfluß der Witterung. Man sagt daraus die künftige Beschaffenheit der Weine voraus. Ist sie gewöhnlich von späten Frühjahrsfrösten und Reifen begleitet; so zerstöret sie die Knospen und die ersten Triebe, die zur Erhaltung und Fruchtbarkeit des Gewächses so wesentlich sind. Die alten Stöcke unterliegen eher als die jungen: auch diese sterben ab, wenn sie einige Jahre nach einander die nähmlichen Unbilden erleiden mußten. Ist die Witterung anhaltend kalt; so bleiben die Weine herb, ohne Wohlgeschmack: ist sie mehr als gewöhnlich regenvoll; so kann wohl viel Wein, aber ein saurer, gehaltloser gekeltert werden, der sich in die Jahre nicht gut halten läßt. Sehr nützlich sind die Regen, mit Sonnenschein abwechselnd, zum Wachsthume der Reben; sie vermehren die Nahrungsmittel: sie sind am schädlichsten in der Blüthe, indem sie die

Befruchtung hindern; kurz vor und bey der Weinlese; weil nun die Trauben die vielen rohen Säfte nicht mehr gehörig verarbeiten können, noch unzeitig schon in die Fäulniß am Stocke übergehen, welche man die grüne Fäule nennet. Diese Fäulniß greift viel eher um sich, und ist dem Getränke viel nachtheiliger, als wenn sie erst nach der weinigen Auszeitigung der Trauben eintritt. Die Nebel hindern in der Blüthe, wie der Regen, die Befruchtung: sie befördern aber die Zeitigung; wenn sie erst im Herbste eintreten, nachdem die Traubenstiele schon vertrocknen, und wenn sie auch jetzt nicht dick sind, nur einige Stunden anhalten, dann der Sonne Platz machen, und mehrere heitere Tage zwischen sie treten. Man nennet sie nun Weinbeer-Nebel, weil sie auf die Zeitigung gut einwirken. Zureichende Wärme ist unentbehrlich; wenn die Trauben so weit ausgebildet sind, daß ihre Säfte in den Beeren ausgekochet werden sollen. Ein warmer August und September sind bey uns die eigentlichen Weinkocher. Heiße Dürre auf ausgetrockneter Erde, in der Zeit der lebhaftesten Vegetation der Reben, versenget, statt zu beleben. Wenn es nach einer anhaltenden großen Hitze und Dürre regnet, und darauf warm bleibet; so beginnet der Safttrieb ein neues Leben, wie in einem Mistbeete. Der Wachsthum des Holzes, der Früchte, und der letzteren Zeitigung werden übereilt: das Fleisch des Obstes und der Trauben wird zu locker, zur Fäulniß geneigt. Obst und Trauben sind minder haltbar, als man es in dem warmen trocknen Sommer erwartet hatte. Der Nutzen der Winde ist unverkennbar: sie trocknen die überflüssige oder unzeitige Feuchte ab; hindern Reif und Mehlthau; bewegen sanft die Reben; befördern die Befruchtung, die Auszeitigung der Reben und Trauben. Sie sind schädlich; wenn sie, besonders in der Blüthezeit, Kälte und Nässe bringen, stürmen, toben, und dem Boden die letzte Feuchte entreißen.

§. 394. Wo die Nachtheile des Klima, die ich hier entwickelt habe, an der Regel sind, und fast jährlich sich einstellen; dort würde der Weinbau die Bemühungen des Landwirthes nicht lohnen. Treten dieselben aber nur selten, und ausnahmsweise ein; so stehen sie einer nutzbringenden Rebenkultur nicht entgegen.

§. 395. Wenn wir geometrisch nicht bestimmen können, wo die Gränzen der Kultur anfangen und enden; so hat sie dennoch ihre Gränzen, welche durch die Natur der Gewächse bestimmt werden. Diese leidet wohl eine Umstaltung: Gewächse und Thiere werden oft akklimatisirt. Bis es aber, bey einem sehr widrigen Klima, dahin kömmt; vergehen zuweilen Generationen, von denen die ersten kränkeln, die letzten aber jenen Nutzen nicht bringen, den wir beabsichtiget hatten. In einem nassen und sehr kalten Lokal-Klima, in einem meistens feuchten und kalten Dunstkreise, wird der Landwirth vergeblich einen nutzbringenden Weinbau unternehmen, bevor das Klima geändert ist: es mag diese nasse Kälte von zu vielen Hochwäldern; von der Nähe der Schnee- und Eisberge; von Gewässern, Sümpfen und Morästen, oder aus andern Anlässen entstehen. Die Nässe im Boden kann sehr oft abgeleitet werden: dadurch ist unter einem heitern Himmel der Grund trocken gelegt. In einem nassen Klima aber theilet die, immer feuchte, Luft der Erde immer wieder neue Nässe mit; kühlet sie ab; bringet den Weinstock zum Verderben, und vereitelt so die Bemühungen des Landwirthes. Gegen Kälte, die der Wind von fern herbringet, schützt die Lage des Bodens, eine natürliche oder künstliche Schutzwehr. Ist aber die größere Kälte, als sie der Weinstock aushalten kann, lokal: so hilft keine Schutzwehr. Sie hindert durch Herbstfröste die Auszeitigung der Reben; sie reißt, durch jähe, tief eingreifende Wintergefrier, aus dem nassen, oder von dem aufgethauten Schnee durchnäßten Boden den Wein-

stock mit der Wurzel aus; oder sie zersprenget die saftreichen Gefäße, und machet sie zur Vegetation untüchtig. Was dem Winter entgangen ist, tödten die späten Frühlingsfröste und Reife. Was auch diese schonen, bleibt doch unfruchtbar; weil das unzeitige Holz keine fruchtbaren Augen bilden konnte; weil die Augen im Winter Schaden gelitten; die Wurzeln und der Stock von Schimmel, Fäulniß und andern Wirkungen verdorbener Säfte ergriffen sind; oder weil die Nässe und Kälte in der Blüthezeit die Befruchtung gehindert haben.

§. 396. Allenthalben, aber auch nur dort, wo der Weinstock gut fortkömmt, wenigstens in den meisten Jahren reife Früchte bringet, die in der Zeitigung von zu großer heißer Dürre nicht übereilt werden, daher einen, der Weingährung fähigen Saft geben, kann die Rebenkultur mit Nutzen betrieben werden. Wo man darüber zu zweifeln Ursache hat, ist es rathsam, durch Versuche sich vorher die Überzeugung zu verschaffen, bevor eine kostspielige Anlage im Großen ausgeführet wird.

Viertes Hauptstück.

Von der Lage und Beschaffenheit des Bodens.

§. 397. Die verschiedene Lage des Bodens begründet eine große Verschiedenheit in der Temperatur und Beschaffenheit der Luft; und damit eine sehr große Verschiedenheit in der Güte und Menge der Weine.

§. 398. Der Grund soll nicht ganz eben, horizontal seyn; sonst bleibt das Wasser darauf zu lang stehen: aber auch nicht zu jäh, daß es nicht zu geschwind ablaufe, und die lockere Erde mitnehme. Der Boden sollte somit abhängig seyn. In dem nähmlichen Felde ist der Abhang des Bodens, die Lage gegen Norden bey uns die kühlste und feuchteste: die Vegetation beginnt später, und endet früher; die Früchte gelangen später zur Zeitigung, und die Pflanzen sind dem Einwirken der Nord-, Nord-Ost- und Nord-Westwinde am meisten ausgesetzt. In der Lage gegen Osten wird die Lebenskraft des Weinstockes zeitlich im Frühjahre, und über Sommer gleich mit den ersten Strahlen der Sonne gewecket. Dadurch ist aber auch die Gefahr vergrößert, durch späte Fröste, kalte Winde, jähe Sonnenhitze, und an den Folgen davon zu leiden. Die Lage gegen Abend ist zwar diesen Nachtheilen minder ausgesetzt: sie genießt aber nur die nachmittägige, im Sommer brennende Sonne, und unterliegt den stürmenden Westwinden, der Abendkälte; und darum nicht minder dem Frost, Reif und andern Nachtheilen. Die Vegetation der Reben wäre sonst hier lebhaft. Die Mittagsseite wird den ganzen Tag hindurch von der Sonne durchwärmet: früh fallen ihre

Strahlen schief ein, und thauen die etwa gefrornen, bereiften oder bethauten Stöcke nur nach und nach auf, trocknen sie ab, bevor die Sonne stärker wird, und überlassen die Pflanzen abgetrocknet und gestärket den Einwirkungen der Nacht. Die Lage zwischen zwey der vier Haupt-Himmelsgegenden nimmt das Gute und Üble von beyden in dem Verhältnisse an, als sie einer oder der andern näher gelegen ist.

§. 399. Nicht in allen Ländern ist die nähmliche Lage des Bodens zu empfehlen. In Österreich sind die Nordwinde und die Nord-Westwinde, besonders in den kältern Monathen des Jahres, sehr gemein: sie stürmen mit Nässe und Kälte: wo sie mit ihrer ganzen Gewalt einwirken können; dort leiden die Weinreben sehr oft Schaden. Wir wählen daher am besten zu Weingärten die Lage gegen Süden oder gegen Südost, von welchen Seiten auch der Hagel viel seltener hergeschleudert wird, als von Osten, Westen und Norden. In diesen Lagen werden unsere besten Weine erzeugt. In den höhern und kältern Weingegenden wird man überdieß sehr nützlich noch eine Lage wählen, in welcher die kesselartige Gestalt der Umgebung die Strahlen der Sonne verstärket, und so ein wärmeres Klima hervorbringet. Dagegen mögen die heißen Länder ihre Weingärten mehr nördlich und westlich anpflanzen.

§. 400. Der Standort für die Weinreben ist wohl nützlich auf jener Seite gedecket, von welcher die heftigsten Stürme, die kalten und nassen Winde, besonders in der kalten Jahreszeit herwehen. Außerdem sollen die Reben dem freyen Einwirken der Luft und Sonne ausgesetzt seyn.

§. 401. Freye Hügel, freye Ebenen, nur gegen die kalte Seite geschützt, auf welchen eine reine, heitere Luft vorherrschend ist, erfreuen sich noch ihrer Gesundheit; wenn die, dem Luftzuge durch Erhöhungen, Mauern, Zäune oder auf andere Art verschlossenen, sonst wärmer gelege-

nen Gründe schon erfrorene oder entblätterte Reben bedauern. Je freyer die Luft einen Weingarten durchstreichen kann; desto weniger werden hier Frost, Reife, Mehlthau und andere Erzeugnisse ungünstiger Witterung den abgehärteten Stöcken schaden. Diese werden zugleich alle Vortheile genießen, welche die freye warme Luft in der Blüthe, dann zur Zeitigung der Trauben und des Holzes so gern gewähret.

§. 402. Diese Vortheile findet der Weinstock am sichersten auf Bergen und Hügeln, die man daher auch in allen Jahrhunderten vorzüglich dem Weinbaue zuerkannt hat.

§. 403. Nicht alle Berge sind dem Weinbaue gleich günstig. Steile, hohe Gebirge, besonders mit leichtem Grunde, den die Weingartenarbeiten so oft lockern, verlieren durch Güsse ihre Pflanzenerde: man kann dieß nur durch Absätze, Mauern oder auf andere schickliche Art hindern; oder durch Fanggruben die Erde in der Nahe wieder auffangen. Auch sind hier alle Arbeiten erschwert. Sanft in die Höhe steigende Berge und Hügel sind diesen Nachtheilen nicht unterworfen.

§. 404. Aber auch auf dem nähmlichen Berge und Hügel ist nicht jeder Standpunkt den Reben gleich günstig. Jede Abweichung der Lage hat auf den Weinstock und seine Früchte einen sichtbaren Einfluß. Auf einer Abdachung des Bodens gegen die naßkalte Seite wirket diese nur noch nachtheiliger; besonders da hier auch der Grund nicht selten nasser Thon und Lehm ist. Die ungedeckten Gipfel der Berge, die freyen Ebenen auf denselben, die Bergrücken, sind zum Weinbaue in unsern Klimaten selten geeignet. Sie gewähren keinen der Vortheile, welche die Reben auf dem Abhange genießen. Der Boden ist oben gemeiniglich entweder naß, oder zu trocken; indem alle Feuchte den Berg herabeilet. Regengüsse tragen die Dammerde ab. Sie sind allen Veränderungen der Atmosphäre am meisten

ausgesetzt: bald warm, bald kalt, bald in Nebel eingehüllet. Die Trauben zeitigen später, sind minder mostreich: der Weinstock ist nicht dauerhaft; weil seine Organe hier früher zerstöret werden. Die Pflanzen darben immer, und verkünden durch ihre kurze Reben, kleine Blätter und geringe Fruchtbarkeit die unglückliche Wahl ihres Standortes. Dagegen am Fuße der steilen Berge ist die Atmosphäre feuchter, der Luftzug gehemmter, der Weinstock dem Reif und Mehlthau mehr ausgesetzt: und die gute Erde häufet sich, durch den Zuwachs von oben, zu sehr an. Die Weinstöcke bringen viel Holz, großes Laub, und große, aber minder gute Früchte. Auf der Mitte der Anhöhe wachsen, in der Regel, die besten Trauben, die den feinsten, geistreichsten Wein geben.

§. 405. Indessen haben auch die Anpflanzungen auf den Bergen ihre eigenen Beschwerden. Wenn die Berge vorherrschend sind, so ziehen sie nicht selten die Ungewitter an sich. Der Hagel zerschmettert die Reben, die Trauben, mit ihnen die Früchte des Schweißes des emsigen Winzers, und zerstört im Voraus die Fruchtbarkeit für das folgende Jahr; indem er die Reben verhindert mitzuwirken, daß der Stock seine Säfte dazu hinlänglich ausbilde. Die Regengüsse machen Wasserrisse, entblößen die Wurzeln, durchbrechen Brustwehren und Mauern; und vermehren so die Arbeiten des Landmannes. In heißen, dürren Sommern fehlt es hier eher an der nöthigen Feuchte: die Blätter fallen ab; die Trauben schrumpfen zusammen, und geben nur minder guten Wein: indem jetzt der Wein in den Ebenen sehr gut geworden ist. Dagegen sind auf ebenen Feldern nicht allein alle Arbeiten erleichtert und vermindert; sondern die Reben bringen meistens mehr Trauben, deren Wein jedoch, in der Regel, nicht so geistreich ist.

§. 406. Auf die Frage: welche Lage vorzüglich zu wählen sey? ist die Antwort im Allgemeinen: bey welcher, nach

einer richtigen Kosten- und Ertragsberechnung, die Nachtheile von den Vortheilen mehr überwogen werden. Wo in der Nähe eine geringe Nachfrage um Weine ist, daß sie daher den Absatz in der Ferne suchen müssen: dort sollten nur geistreiche, dann Ausbruch- und Liqueurs-Weine erzeuget werden, welche für eine geringe Menge viel Geld einbringen, und leichter zu verführen sind; wie bey uns in Ungarn, vorzüglich bey Tokay. Hier werden die Weingärten nur auf günstigen Bergen und Hügeln anzulegen seyn. Wo aber um leichte Weine in der Nähe eine große Frage ist, wie in der Nähe der Hauptstädte oder stark befahrener Straßen: dort kann mit Nutzen auch der gute ebene Boden dazu gewidmet werden. Der Winzer muß sich, wie der Fabrikant und der Gewerbsmann, mit seinen Erzeugnissen nach dem Geschmacke derjenigen richten, die ihm abkaufen; für welche er daher seine Produkte erziehet.

§. 407. Was die Beschaffenheit des Bodens anbetrifft; so liebet der Weinstock einen warmen, trockenen, hinlänglich lockern und kräftigen Boden. Zu fetter, oder überdüngter Boden bringt viele Holztriebe, aber weniger und minder gute Trauben. Loser Sand, Flugsand, überhaupt gar zu lockere Erde, da man sie überdieß durch die Bearbeitung öfter neu lockert, hält weder die nöthige Feuchte, weder gewähret sie den Wurzeln gegen Kälte und Hitze den erforderlichen Schutz. Indessen, wenn der Grund tief hinab locker ist; so greifen auch die Wurzeln des Weinstockes tief hinab, finden daselbst den nöthigen Schutz; und im Zweifel ist ein mehr lockerer, dem mehr festen Boden vorzuziehen; besonders, wo die Luft öfter feucht ist, und die Pflanzen durch ausgiebigen Thau erquicket werden. Zäher, tiefer Thon muß durch Bearbeitung oder Mischung mit einer andern Erdart gelockert, und gut abgetrocknet werden: sonst hält er die Nässe zu lang an; bringet die Wurzeln zum Faulen, die Säfte des Weinstockes zum Ver-

derben, und verkündet selbst noch öffentlich diese Nachtheile durch verkrüppeltes Holz, unnatürliche Gestalt der Reben und Gelbe des Laubes: in der Dürre wird dieser Boden steinhart, presset die Wurzeln zusammen, und hindert sie an ihrer Verrichtung. Felsen auf der Oberfläche sind der Vegetation verschlossen, und salnitrige Gründe dem Weinstocke immer ungünstig.

§. 408. Bey uns werden die Weingärten auf Anhöhen und Ebenen, in Thon, Lehm, Sand, und zwischen Felsen angetroffen. Ein ausgeruhter guter Boden, der seit vielen Jahren nicht gebaut, als Huthweide benützt, oder sonst öde gelegen ist, verdienet den Vorzug; wenn auch darauf die Vegetation der Gräser nicht üppig war. In diesem Falle befindet sich gewöhnlich der stark kalkige, trokkene, lockere Boden, welcher insbesondere von der Natur dem Weinstocke zum eigenen Standorte vorbehalten zu seyn scheinet, und die Geburtsstätte geistreicher Weine ist. Meine Nexinger Weingärten sind in solchem Boden angelegt. Unsere Landleute lassen den Grund, den sie zu einem Weingarten bestimmt haben, gewöhnlich durch einige Jahre unbebaut und öde liegen, um auszuruhen und Kräfte zu sammeln. Bey ausgebauten, matten, selten gedüngten Gründen ist dieß auch sehr rathsam. Indessen werden jedoch sehr viele Weingärten auf Feldern ausgekräftet, welche noch im nähmlichen Jahre Früchte getragen haben: wenn diese Gründe nur kräftig genug sind, die ihnen anvertrauten Reben in der Kindheit zu nähren, bis sie Dünger erhalten. Leichter, sandiger, kieseliger oder mit andern kleinen Steinen gemischter Boden bringet feine und geistreiche Weine, wenn gleich in minderer Menge, hervor. Die kleinen Steine halten unter sich die Feuchte auf, und vermehren doch auf der Oberfläche die Hitze durch das Zurückwerfen der Sonnenstrahlen. Ein guter Mittel-Boden liefert viele und auch gute Weine.

§. 409. Bey der Auswahl des Bodens kömmt es nicht allein auf die Beschaffenheit der Oberfläche, es kömmt noch mehr auf die Beschaffenheit der ersten Unterlage an. Die Oberfläche wird ohnehin durch die Bearbeitung, und durch die Düngung viel geändert: auf dem eigentlichen Standpunkte der Reben entsteht hiedurch eine neue Erdart. Die Unterlage aber bleibt mehr unverändert. Diese soll vorzüglich jene gute Eigenschaften an sich haben, welche zu einem, dem Weinbaue günstigen Boden erfordert werden. Sie soll vor allem keine widrig riechende, keine Theile in sich halten, welche dem Rebensafte einen unangenehmen Geruch und Geschmack beybringen. Aus der ersten Unterlage ziehen die Hauptwurzeln viele Nahrung. Der Weinstock ist gar empfindlich für jede Verschiedenheit: er nimmt den, jedem Grunde eigenthümlichen Geruch und Geschmack an, daß die nähmliche Traubenart auf dem nähmlichen Felde zuweilen nicht den nähmlichen Wein geben kann; daß gute Weinkenner aus dem Weine die Gegend bestimmen, in welcher er gewachsen ist. Daher die Weine mit besonders angenehmen Geruch und Geschmack; daher lettige, unangenehm schmeckende Weine. Daher kann man nicht allenthalben den nähmlichen Wein aus den nähmlichen Trauben erzeugen; weil wir noch zu wenig kennen, wie die Erde und ihre Bestandtheile auf die Ernährung der Pflanzen wirken; und weil es nicht wohl möglich ist, die Unterlage eines großen Weingartens zu ändern.

§. 410. Je kälter und nasser das Klima der Umgegend und die Luft sind, desto trockener und hitziger soll die Unterlage seyn; um die Feuchte leicht durchzulassen, und die Wärme des tragbaren Bodens zu vermehren. Sand, Steine, besonders Kalkstein, selbst Felsen gewähren bey uns gute Unterlagen; wenn sie sonst den Lokal-Umständen angemessen sind. Unsere berühmtesten Weine

in Ungarn und in den deutschen Erblanden wachsen auf sandigen, schottrigen und felsigen Anhöhen, auf welchen der Sand, der Schotter und die Felsen nicht selten aus der Unterlage ihr Haupt über die Oberfläche hervorheben, und die Rebenpflanzungen in engen Räumen zusammen halten. In heißen und trockenen Ländern dürfte eine kühlere Unterlage vorzuziehen seyn, in welcher die Wurzeln Erquickung und Nahrung finden, und die Dürre von Außen alles zu versengen drohet.

§. 411. Auf dem Grunde eines erst ausgehauenen, sehr alten Weingartens pfleget man vor fünf bis zehn Jahren nicht wieder einen Weingarten anzulegen, und den Boden inzwischen als Acker zu benützen: er bringet die herrlichsten Körnerfrüchte in großer Menge hervor; weil die Düngung und Bearbeitung des Weingartens ihn sehr verbessert haben. Jene, welche schon vor fünf oder sechs Jahren in den nähmlichen Grund wieder Reben gepflanzet, haben beobachtet, daß sie nicht recht fruchtbar geworden sind. Die Unterlage sammelt nur langsamer, als die Oberfläche, wieder den großen Vorrath, welchen die Reben in derselben suchen. Es ist gut, den Grund ein oder zwey Jahre, bevor er dem Rebenbaue wieder gewidmet wird, zu den letzten Körnerfrüchten zu düngen: besonders wenn er längere Zeit zum Fruchtbaue benützet worden ist; damit der Boden nicht kraftlos dem Weinstocke zurückgestellet werde.

§. 412. Sehr oft hat man keine Auswahl in den Grundstücken. Der Landwirth muß seinen Grund dazu nehmen, wie er ihn hat; und nun muß er darin nicht allein die möglichen Verbesserungen anbringen: sondern er soll auch auf die Umgebungen desto achtsamer seyn; um dennoch den Wein, so gut es thunlich ist, hervorzubringen.

Fünftes Hauptstück.

Von den Umgebungen des Weingartens und der Weinstöcke.

§. 413. Der Weinstock ist mit einer großen Anziehungskraft begabt, mit welcher er alle verdünstende Substanzen einsaugt, und sich aneignet, die in der Luft zerstreut, im Boden oder im nahen Wasser befindlich sind. Daher entsteht der Grundgeschmack des Weines, welcher desselben Werth erhöhet und vermindert.

§. 414. Dieser Grundgeschmack ist natürlich oder künstlich. Der natürliche entsteht aus der Auflösung und Verdünstung der mineralischen und metallischen Substanzen des Bodens, welcher die Weingärten trägt, die sich mit den Grundstoffen der Pflanzennahrung vermengen, mit dem Nahrungssafte in alle Theile der Gewächse eindringen und sich darin festsetzen. Der daher rührende Grundgeschmack kömmt von der Natur des Bodens: er ist von der Willkür der Menschen selten abhängig; er kann, wenn er gut ist, selten künstlich erzeugt; wenn er nachtheilig ist, eben so selten abgewendet werden: er ist kein Fehler; sondern eine Eigenschaft des Weines, die ihn vortheilhaft oder nachtheilig auszeichnet, und den man darum aus den nähmlichen Reben anderwärts mit der nähmlichen Eigenschaft zu erzeugen sich vergeblich bemühet.

§. 415. Der künstliche Grundgeschmack rühret von den Umgebungen her, die der Mensch oft ändern kann. Er entsteht von dem Rauche und den Ausdünstungen naher Woh-

nungen, Miſtſtätten, Steinkohlenfeuer, Kalk- und Ziegelöfen u. d. gl. dann von den Ausdünſtungen der Pflanzen, ihrer Blätter und Blüthen, die in der Nähe oder im Weingarten ſelbſt aufkommen: wie die Brombeere, Ringelblume, Eiſenkraut und andere ſtark oder unangenehm riechende Pflanzen. Alle ſolche Ausdünſtungen ſchaden am meiſten, wenn der Weinſtock blühet: und es ſind darum die fremdartigen Gewächſe, die zu gleicher Zeit blühen, am nachtheiligſten: ſie ſchaden am meiſten, indem die Trauben auszeitigen; weil nun alles, was nachtheilig dünſtet, beſonders die gasartigen Ausdünſtungen in die Zellengewebe der Beeren und der Kämme eindringen, und hier oft ſich ſo verbergen, daß man ſie aus dem Geſchmacke der Trauben nicht erkennet; daß ſie erſt die Weingährung bald mehr in dem weißen, bald mehr in dem rothen Weine entwickelt.

§. 416. Die Umgebungen der Weingärten und der Weinſtöcke, die Nachbarſchaft, ſind dem Weinbaue nach Verſchiedenheit des Klima, der Lage und Beſchaffenheit des Bodens mehr oder weniger beförderlich oder nachtheilig.

§. 417. Dem Weinbaue beförderlich iſt die Umgebung, welche die rauhen, ſtürmiſchen Winde abwähret; Ungewitter und Hagel ableitet; in kalten Lagen die Wärme erhöhet, in heißen Ländern die Hitze vermindert, und den Weinſtöcken zwar die nöthige Feuchte ſichert, ohne ſie jedoch mit groben, unreinen Dünſten und Flüſſigkeiten zu überladen. Alles iſt ſchädlich, was das Gegentheil bewirket, dem Weinſtocke die Nahrung entziehet, den ſchädlichen Inſekten, Vögeln und andern Thieren zum Aufenthalte dienen.

§. 418. Die gewöhnlichen Umgebungen der Rebenpflanzungen ſind im Allgemeinen: Nahe Ortſchaften, Mauern und Hecken, Weingärten, Fruchtfelder, Grasland, Sümpfe und Moräſte, Waldungen, Berge und Gewäſſer. Die Nachbarſchaft der einzelnen Weinſtöcke ſind: Erdwälle und Mauern im Weingarten, die benachbarten Reben,

Bäume und andere Gewächse, welche am Weingarten oder in demselben von Natur wachsen, oder darein gebaut oder verpflanzt werden; stehende Wässer und die Wasserquellen.

§. 419. Die Nähe der Weingärten bey den Ortschaften hat manche Vortheile. Sie vereinbaren sich leichter mit dem übrigen Hauswesen; man kann die Zeit, welche im Hin- und Hergehen oder Fahren zu entfernten Weingärten versäumet wird, der Rebenkultur widmen, welche darum auch hier mit mindern Kosten betrieben wird. Die Orte sollen aber nicht so nahe seyn, daß der Rauch und alle die vielen unreinen Ausdünstungen, welche um die Wohnungen der Menschen, der verschiedenen Gewerbsleute, der Landleute und ihrer Hausthiere gemein sind, die Weinstöcke nicht erreichen, bevor sie die Atmosphäre zersetzt hat. Der Rauch, indem er in die Höhe steiget, beschädiget die nahen Hügel oft mehr als die Ebenen, und hindert in der Blüthe die Befruchtung. Zu den Nachtheilen der nahen Wohnplätze gehöret, daß die Hunde, Katzen, das Flügelvieh und die Sperlinge den Trauben nachstellen, und daß man die eigenen und die Nachbarskinder immer davon abwehren muß.

Meine Weingärten in Nexing sind von dem Wirthschaftshofe und von dem Orte nur durch die erste Anhöhe getrennt, welche von meinem Berg-Obstgarten besetzet ist. Sie liegen aber doch so hoch, daß weder Rauch, weder andere unreine Dunste hinaufsteigen können. Wenn die Trauben zu reifen anfangen, wird ein Hüther bestellt, und aus den Renten bezahlt, welcher seine Wachsamkeit bey Tag und Nacht, durch das Blasen in ein Horn, stündlich auf allen Enden meiner Weingärten zu erkennen geben muß; und alle Hunde des Ortes müssen in dieser Zeit zu Hause angebunden werden.

§. 420. Die Mauern können nützlich und schädlich seyn. Am Gipfel der Weingebirge, wenn sie nur die

Einwirkung der Sonne und der Luft sonst auf keine Art hindern, halten sie die rauhen Winde und die nachtheilige Wirkung der Regengüsse ab: man kann unter ihrem Schutze, wie unter einem künstlichen Gipfel, den natürlichen höchsten Berggipfel bis an die Grundfesten der Mauern mit Reben besetzen, von welchen überdieß das Abprallen der Sonnenstrahlen die lokale Wärme zwischen den Reben vermehret. Die nähmlichen Dienste leisten nahe kahle Felsen, wenn sie nur so liegen, wie es unsere Pflanzung fordert. Auch ein Erddamm, über den Berggipfel angebracht, daß er die obersten Rebenreihen im Frühjahre und im Winter decket, hält die rauhen Winde und die Regengüsse ab, und biethet dem Schnee einen festen Punkt an, daß er sich, zum Schutz der Weinstöcke, halten könne, bis die kräftigere Sonne denselben entbehrlich machet. Auf gleiche Art können in den Weingärten selbst die Mauern, die Erdwälle, die Skarpirung und Terrassen, die man auf jähen Bergen anbringet, um das Abtragen der Erde zu hindern, den einzelnen Weingärten nützlich oder nachtheilig seyn.

§. 421. Die lebendigen Hecken, lebendige Einzäunungen und Gestrüppe von Laubholz sind gerade in den Jahreszeiten, wenn der Weinstock den Schutz am meisten bedarf, selbst entblättert; im Sommer machen sie oft Schaden: sie vermehren die Feuchte im Weingarten, dem sie durch ihre Wurzelausläufer viele Nahrungsstoffe entziehen: sie dienen überdieß den Insekten zum Aufenthalte, welche, nachdem sie das Laub der Hecken verzehret haben, ohne Bedenken auf die Reben klettern: sie locken auch Schnecken, Vögel und andere Thiere an, welche von den Weintrauben mitzehren. Sie hindern überdieß den freyen Luftzug.

In gar heißen Ländern mögen hohe lebendige Hecken an den Weingärten im heißen Sommer durch ihren Schatten, wie durch ihre Anziehung der Feuchtigkeiten aus der Luft, nützlich seyn. Bey uns sind sie jedoch nicht zu em-

pfehlen: sie werden von einsichtigen Landwirthen nur dort angepflanzet, wo man sie gebrauchet, um den Schnee im Winter festzuhalten; oder wo man sie zur Zierde, oder aus andern guten Ursachen entsprechend findet: sie werden niedrig gehalten, um keinen Schatten zu machen: und bey jedem Hauen im Weingarten sind die Wurzelausläufer der Hecken auszurotten.

§. 422. Die Nähe anderer Weingärten ist nützlich. Sie gewähren den Vortheil, daß die vereinten Weingartenbesitzer mit einer geringern Belästigung des Einzelnen ihr Eigenthum bewachen, dazu einen Hüther und Bergleute besolden, und, was dem ganzen Gebirge nützlich ist, auf gemeinschaftliche Kosten, mit gemeinschaftlicher Bemühung leichter und geschwinder herstellen können. Bey uns sind darum, und weil die Nachbarschaft der Fruchtfelder und des Grasbodens dem Weinstocke minder nützlich ist, gemeiniglich die Weingärten der Ortsbewohner auf einem oder mehreren Plätzen vereint beysammen: die vereinzelten Anlagen werden meistens nur dort angetroffen, wo man, der Lage und Beschaffenheit des Bodens wegen, nicht ohne Grund hoffen kann, die Nachbarn würden bald ihre Grundstücke auch in Weingärten umstalten.

Die benachbarten Weingärten können aber auch nachtheilig seyn: wenn der Nachbar Bäume pflanzet, oder andere Vorrichtungen machet, die ihren Schatten zwischen unsere Reben verbreiten, Luft und Sonne abhalten; wenn er uns das Gußwasser zuweiset. Gleiche Nachtheile können im Weingarten selbst durch die eigenen Reben entstehen; wenn sie nicht mit Überlegung aller Umstände gepflanzet werden. In heißen Ländern mögen die Rebenreihen einander decken, um sich wechselweise gegen die Sonne und heiße Luft zu schützen, den Thau und Feuchte länger unter sich zu behalten. Bey uns aber ist es in den meisten Lagen am besten, wenn die Luft und Sonne, so viel es thunlich ist, alle

Reben berühren; wenn diese daher so angepflanzet werden, daß die Reihen einander nicht hinderlich werden. Sanft ansteigende Berge und Hügel sind auch darum bey uns für den Weinbau schätzbar: jede höhere Rebenreihe ist hier den Einwirkungen der Luft und Sonne frey ausgesetzt, ohne durch den Schatten der tiefer liegenden Rebenreihe gehindert zu werden.

§. 423. Wenn in einem Weingarten die geil aufgeschossenen Ruthen unaufgebunden herumflattern, sich selbst und die ganze Umgegend beschatten; wenn die Reben, im Angesicht der Sonne, höher aufgezogen werden, als jene, welche in der hintern Reihe sich befinden; wenn die Stöcke ohne Ordnung durch einander stehen und gegrubet werden; oder wenn sie zu eng gepflanzet sind: so entzieht einer dem andern die Nahrung, Sonne und Luft; und keiner bringt sodann den gehofften Nutzen: es wirken die eigenen Reben, ja die Theile der nähmlichen Rebe eben so nachtheilig, wie das Unkraut; und es mögen die Winzer zu ihrem Vortheile ähnliche Mißgriffe zu vermeiden bemühet seyn.

§. 424. In den heißen Ländern, wie Italien ist, wachsen die hochgezogenen Reben ohne alle Gefahr auf den belaubten Bäumen, mitten zwischen den Fruchtfeldern und im Grase. Anders ist es in den übrigen Weinländern.

§. 425. Die Fruchtfelder sind im Herbste und im Frühjahre grün: sie ziehen jetzt vielen Thau, Nebel und Regen aus der Atmosphäre an sich, und theilen diese dem nahen Weinstocke mit, der sie gerade um diese Zeit nicht bedarf. Die Gefahr, durch Gefrier, Reife und Mehlthau beschädiget zu werden, ist dadurch für jenen Theil des Weingartens vergrößert, welcher zunächst an dem Saatfelde anlieget. Die nähmlichen Nachtheile bringet die Nähe der Wiesen, jedes Graslandes. Darum hat die Stadt Ödenburg in ihrer Bergordnung festgesetzt, daß der leere Zwischenraum zwischen einem Acker oder Grasboden und einem Weingar-

ten 3 Schuh Breite betragen soll. Bey uns in Österreich besteht darüber keine gesetzliche Bestimmung. Zwischen den beurbarten Grundstücken sind im Weinlande die Grasraine schon selten. Jeder will aus seinem Grunde den größtmöglichsten Nutzen ziehen: es ist nur eine Furche, welche die Nachbarn scheidet, höchstens 1 Schuh breit; und selbst diese benützet jeder Nachbar beym Pflügen zur Hälfte. Wollte man befehlen, zwischen den Äckern und Weingärten 3 Schuh leeren Raum zu lassen: so frägt sich, wer soll den Grund dazu hergeben? Ihn von den Weingärten abzuschneiden, wäre sehr kostspielig: warum sollte aber der Ackermann dem Winzer einen Theil seines versteuerten Eigenthums opfern? Dem Staate ist auch der Körnerbau wichtig; folglich kein Grund vorhanden, in die Rechte der Privaten gewaltsam einzugreifen. Es ist hinreichend, die Landleute über Vortheile und Nachtheile zu belehren, und es dann ihnen selbst zu überlassen, was sie in ihren Verhältnissen nützlicher erkennen.

§. 426. In sehr heißen, dürren Gegenden mag selbst die Nachbarschaft eines Sumpfes und Morastes durch vermehrten Thau den Weinbau begünstigen. Der, bey den Römern sehr berühmte Wein von Sessa wurde in Persien in der Nähe von Sümpfen auf einer dürren Ebene erzeuget.

In den Sümpfen und Morästen selbst wächst der Weinstock nicht. Schon derselben Nähe ist bey uns nach Thunlichkeit zu vermeiden; und wo das Wasser in oder neben dem Weingarten stehen bleibt, dort soll demselben Abfluß verschaffet werden. Das nahe stehende Wasser schadet dem Weinstocke. Die Ausdünstung desselben, dann aus nahen Sümpfen und Morästen verunreinigen die Luft, die der Weinstock einathmet, und welcher daraus keinen reinen Traubensaft bereiten kann; sie bringen an denselben überflüssige Feuchte, besonders wenn der Sumpf und Morast in einem eingeschlossenen Raume liegt, den der Wind nicht

reinigen kann, und vermehren auf diese Art die Gefahr jeder Anpflanzung.

§. 427. In den heißen Ländern kann die Nähe der Waldungen und größerer Baumpflanzungen nützlich seyn. Sie ziehen zum Theil die Sonnenstrahlen in sich, verbreiten Schatten unter den Reben, und vermindern durch vermehrte Kühle und Thau die versengende Einwirkung der heißen Sonne. Bey uns aber sind sie nur bey ganz offenen Weingärten eine Schutzwehr, wenn sie auf der Seite stehen, von welcher die rauhen Winde wehen: und auch hier müssen sie von den Reben ziemlich entfernt seyn, daß sie zwischen denselben die Sonne und den Luftzug nicht hindern; durch Thau, Nebel und Regen nicht zu viel Nässe, und mit dieser Kälte in die Pflanzungen bringen. Wo viele dichte Hochwaldungen die Gegend einnehmen, dort stellet sich bald mehr oder weniger die Kälte des alten Klima ein: dort wird entweder der Weinbau nicht gedeihen, oder es wird der Wein doch nicht zu den vorzüglichen gehören

§. 428. Wo schon die Nähe der Saatfelder, des Grasslandes, der Sümpfe, verschlossener Quellen und der Waldungen den Weingärten Nachtheil bringet, dort ist das Gras und Unkraut, welches zwischen den Reben selbst aufwächst, die Lacken und die Wasserquellen im Weingarten wohl offenbar noch viel schädlicher.

§. 429. Die verschlossenen Quellen verbreiten im Boden viele Nässe; die Weinstöcke sterben darin ab: es steigen schwere Dünste im Weingarten selbst auf; es entstehen Sumpfgewächse, Moos, Schimmel und andere Schmarozer-Pflanzen, die sich auch außer den Naßgallen an die trocken stehenden Stöcke ansetzen, von derselben Säften zehren, die Gefäße der Reben zusammenpressen, Ausdünsten und Einsaugen, alle natürlichen Verrichtungen, und somit das Gedeihen der ganzen Anpflanzung hindern. Dem stehenden Wasser, wie den verschlossenen Wasserquellen muß

der freye Abzug verschafft, und sie dadurch unschädlicher gemacht werden.

§. 430. Das Unkraut umschwebt nicht allein die Reben, sondern auch die Trauben; vermehret die Nässe und den Schatten; hält die Sonne und Luft ab; und indem es die Erde decket, hindert dasselbe die Atmosphäre, wohlthätig in den Boden zu wirken. Es ist darum sehr wesentlich, daß zwischen den Reben zu keiner Zeit Gras und Unkraut geduldet werden.

§. 431. Die nähmlichen Nachtheile bringen Kraut, Kohl, Rüben, Bohnen, Erdäpfel, Kürbisse und andere Gewächse, welche die Landleute selbst in den Weingärten pflanzen. Diese Gewächse zehren noch überdieß sehr begierig, und entkräften dadurch den Boden. Nicht minder schädlich sind die Obstbäume, welche nun zwischen den Reben bey uns nicht mehr selten sind, besonders wo das Obst einen leichten Absatz findet; sie verdrängen sichtlich die Reben, so weit ihre Äste herumreichen, und verbreiten ihren Schatten noch weiter. Ich habe in einem Weingarten, zunächst am Obstgarten, wohl einen Hauptgang zur Zierde mit veredelten Obstbäumen besetzen lassen: es mangelt mir nicht an Raum zur Erweiterung der Rebenkultur. Zwischen den Rebenreihen lasse ich aber außerdem weder Obstbäume noch andere Gewächse aufkommen.

§. 432. Ein neu ausgesetzter Weingarten nimmt den Zwischenraum nicht ein, welcher die Kräften scheidet. Hier kann in der Mitte der Balken unnachtheilig eine Pflanzung Statt haben, welche öftere Bearbeitung über Sommer fordert; die aber nicht so hoch aufschießet, daß sie den Setzreben Luft und Sonne benehme: vielmehr soll sie denselben gegen die Sonnenhitze einen Schutz gewähren. Sobald aber die Reben eingewurzelt sind, gedünget werden und zum Fruchttragen schreiten: dann ist es der Gegenstand einer Berechnung, wie der Landmann seinen Grund und Boden am besten benützen möge Wo das Obst einen belohnenden

Absatz findet, bezahlt dasselbe seinen Platz. Wo die Trauben öfter mißrathen, geben die Nebenfrüchte doch einen Ersatz für die Arbeit. Meine Unterthanen zu Würnitz pflanzen in den Weingärten auf die Balken zwischen den Rebenreihen viel Spargel, mit welchem sie einen sehr guten und raschen Absatz in Wien finden. Der Spargel bringt in manchem Jahre mehr ein, als der Wein: und die Einnahme kömmt im Vorsommer, wenn die Ernteausgaben bevorstehen, und keine andern Produkte noch verkaufbar sind.

§. 433. Das Tokayer Weingebirge wird nördlich durch die hohen Karpathen geschützet, welche Ungarn von Pohlen scheiden. Das Weingebirge bey Wien erhält gegen Nord und Nordost eine gleiche Begünstigung durch die kahlen Berge; und Italien wird in glücklichen Lagen durch Anhöhen, welche von Osten nach Westen abhängen, wider die heißen und trockenen Ostwinde gedecket, während die Schweizer und Tyroler Gebirge den Nordwind abwehren. Überhaupt, waldige Berge in einer hinlänglichen Entfernung, auch nähere kahle Berge, wenn sie auf jener Seite stehen, wo die nachtheiligen Winde und Wetter herkommen, sind für den Weinbau der Gegend sehr zu schätzen. Die Nachbarschaft der Schnee- und Eisberge ist jedoch dem unbeschützten Weinbaue furchtbar. Die eiskalten Winde, die nicht selten von dem Schneeberge im heißen Sommer plötzlich herüberwehen, verbrennen die Schosse der Reben und ihre Blätter. Die fürchterlichen Gewitter, die so oft mit Eis und Hagel, und mit Wolkenbrüchen von dem Hochgebirge herabsteigen, werden immer schrecklich für die Rebenpflanzungen bleiben. Der Winzer muß hier vorzüglich darauf bedacht seyn, wie er seine Anlage hinter eine Anhöhe oder hinter einen Wald verberge, welche den eisigen Wind zurückweisen, und die Wuth der Gewitter auf sich ziehen.

§. 434. Die Erfahrung lehret es: Weingärten nahe an Bächen, Flüssen, Teichen und andern Gewässern erfrieren

sehr oft; treiben viel ins Holz; bringen aber nur wässerige Trauben, die oft eher faulen als zeitigen, und aus denen nur ein geringer Wein erzeuget wird. Auf der andern Seite. In Spanien wächst der bessere Wein in den Provinzen am mittelländischen Meere und an den großen Flüssen in Valentia, Granada und Andalusien. Der Champagner wird an der Marne erzeuget. Die besten griechischen und asiatischen Weine, auch in unserem Dalmatien, werden auf den Inseln oder in der Nähe des Meeres gewonnen. Der berühmteste persische Wein wird zu Schiras, am Flusse Bendimier, in der Nähe des persischen Meerbusens, und der Kapwein in Afrika auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, am großen Weltmeer gekeltert. Vor der Besitznahme der Moslems waren in Egypten die Weine am Nil berühmt, welcher jährlich auch die Weingärten überschwemmte. In der Gegend um Aquileja, und auch anderwärts in Italien und in den südlichen österreichischen Provinzen werden noch heut die Reben mit den Feldern künstlich bewässert. Nur sind Abzugsgräben angebracht, welche das Übermaß des Wassers ableiten. In Deutschland wächst der Hochheimer am Mayn; der Rheinwein, die Neckar- und Moselweine am Rhein, am Neckar und an der Mosel. In den österreichischen Erbstaaten sind unsere österreichischen Gebirgs- und Donauweine an der Donau, der Seewein in Ungarn am Neusiedler See, und andere berühmte Weine an andern Flüssen und Gewässern eingeerntet worden. Der weltberühmte Tokayer wird am Einflusse des Bodrogh in die Theiße, in der Nähe zweyer schiffbarer Flüsse erbaut. Woher diese so sehr verschiedenen Erscheinungen, welche für und wider die Nachbarschaft des Wassers zeugen?

§. 435. In Italien, wie ehemahls in Egypten, werden die Reben 4 bis 8 Schuh hoch auf die Bäume gezogen. Unter ihnen kann die Luft durchstreichen. Das Klima ist

heiß und trocken; der Boden saugt das Wasser begierig ein, und die durstige Atmosphäre zersetzet die aufsteigenden Dünste, um sich dieselben bald anzueignen. Anders ist es in den gemäßigten Gegenden, welche ihre Reben niedrig halten müssen. Die Gewässer dünsten sehr viel aus: die schweren Dünste schweben über dem Wasser und über der nahen Erde: sie kühlen die Luft ab, und werden den nächsten Weingärten schädlich; besonders, wenn diese mit dem Wasser beynahe horizontal, oder gar noch tiefer, in einem engen, dem Winde verschlossenen Thale gelegen sind: oder wenn der Weinberg, anstatt aufwärts vom Wasser sich zurück zu neigen und dadurch den Wasserdünsten Raum zu geben, sich im Aufsteigen immer mehr in die Atmosphäre auszubreiten, und sich zu reinigen, vielmehr fast senkrecht neben dem Strome in die Höhe steiget, oder gar sein Haupt dem Wasser nähert und dadurch die dicken Dünste auf sich ladet. Nur die feinern Dünste steigen in die Höhe, und erhalten hier immer mehr Ausdehnung in der weiten Atmosphäre. Aus einem heitern, warmen Himmel fallen sie im Sommer als Thau oder als erquickender Regen, im Herbste als dürrer Nebel herab; mäßigen die große Hitze; vermehren die Säfte; befördern die Vegetation; erweichen den Balg der Weinbeeren; erleichtern dadurch ihre Ausdehnung, und beschleunigen die Zeitigung. In kältern, waldreichern Himmelsstrichen, in denen es ohnehin viel thauet und öfter regnet, vermehren die Ausdünstungen der nahen, obgleich lebendigen Gewässer, die nasse Kälte, die dicken Nebel: sie bringen oft Reif und Frost, und fallen nicht selten zur Unzeit als Eis und Schnee aus dem Dunstkreise herab. Wenn daher den trockenen, heißen Erdstrichen die angemessene Nähe des Meeres, eines Sees, Teiches, Flusses oder eines andern lebendigen Wassers für den Weinbau sehr zuträglich ist: so werden hingegen kältere Gegenden ihre Reben nützlicher von dem Wasser entfernt anpflanzen, und

dabey noch darauf bedacht seyn, allen stehenden Gewässern und allen Quellen aus der Nähe einen raschen Abzug zu verschaffen. Je trockener und heißer die Gegend und der Boden sind; je freyer Sonne und Luft einwirken, um die überflüssige Feuchte zeitlich genug zu vermindern; desto schätzbarer ist die Nachbarschaft des lebendigen Wassers: jedoch immer in solcher Entfernung, daß die groben schweren Wasserdünste den Weinberg nicht lang bedecken, ein naßkaltes Klima, mehr oder weniger, nicht veranlassen können.

§. 436. In unserem Klima ist für den Weinbau eine der glücklichsten Lagen, ein trockener, warmgründiger Bergabhang, der durch seinen Gipfel und Rücken, durch eine andere natürliche oder künstliche Schutzwehr gegen die rauhesten Winde und Ungewitter gedecket, einen nicht engen und nicht tiefen Kessel bildet, auf der Süd-, Südost- oder Ostseite sich in eine Ebene oder in ein weites, der Sonne und dem Luftzuge freyes Thal öffnet, welches in hinlänglicher Entfernung von einem lebendigen Wasser durchflossen wird.

Sechstes Hauptstück.

Die Auswahl der Reben.

§. 437. Bey der Anlage eines Weingartens ist die Frage von großer Wichtigkeit, welche Rebenarten sollen angepflanzet, und woher bezogen werden?

§. 438. Dabey muß die Bestimmung der Anlage, das Klima, die Lage und Beschaffenheit des Bodens, und die Umgebungen mit der Natur der Traubensorten in Betrachtung kommen.

§. 439. Wer in der Nähe einer Stadt oder eines andern günstigen Absatzes die Trauben zum Verspeisen verkaufen will, der soll vorzüglich süße, wohlschmeckende Arten wählen, wenn ihr Saft auch keinen geistreichen Wein geben würde. Da der Verkauf der Trauben am meisten in der Zeit einbringt, wenn im Allgemeinen die Frucht des Weinstockes noch unreif oder schon gekeltert ist; so wird der Landwirth hier nützlich solche Reben ziehen, deren Trauben sehr zeitlich: wie die Jakobi-Weinbeere, die grünen, gelben und rothen Zierfahnler, die weißen Augster und rothen Muskateller; und zugleich solche, welche: wie die weißen Muskateller, die schwarzen Zierfahnler, die weißen, gelben, rothen und blauen Gaisdutten, und dergleichen, spät zeitigen; oder welche sich lange in den Winter hinein aufheben lassen: wie die grüne und rothe Petersilientraube, die grüne, rothe und schwarze Muskateller, die Edeltraube u. d. gl. Auch soll er in seiner Anlage zu den früheren Sorten einen trockenen, hitzigen, sonnenreichen Grund,

zu den spätern aber einen etwas kühlen Standort wählen; um die ersten recht zeitlich, die letztern so spät es die Jahrszeit erlaubt, frisch auf den Markt bringen zu können.

§. 440. Bey einer größeren Anlage zur Weinerzeugung scheinen mir folgende Bemerkungen beachtenswerth zu seyn.

1. Die Setzreben sind nicht aus einem, von dem eigenen gar sehr verschiedenen Klima und Boden zu nehmen. Eine kleine Verschiedenheit machet kein Hinderniß. Die Übersetzung aus einem etwas rauhern in ein gemäßigteres Klima, aus einem magern in einen kräftigern Boden verbessert die Reben. Das Gegentheil erfolgt, wenn sie in ein viel rauheres Klima und in einen mattern Grund übertragen werden. Darum lohnet es wohl oft nicht die Kosten, aus fernen Ländern die Reben bringen zu lassen, in der Meinung, dadurch auch schon den fremden Wein mit verpflanzet zu haben. Die nähmliche Rebe, welche zu Tokay die Tokayer Weine bringt, wird unter einem naßkalten Himmel nur ein herbes, saures Getränk liefern. Überhaupt, unter einem günstigen Klima, Lage und Boden werden auch geringere Sorten veredelt. Dagegen bringen die edelsten Sorten unter ungünstigen Umständen nur schlechte Trauben.

2. In einem warmen Klima ist man in der Auswahl der Reben weniger beschränkt, weil hier auch die spätern Arten hinlänglich auszeitigen. Für eine kältere Gegend, in welcher der Winter zeitlich eintritt, werden nur zeitlich reifende Arten zu empfehlen seyn. Z. B. die rothen Muskateller, die grünen, gelben und rothen Zierfahnler, die grünen, weißen und schwarzen Burgunder, die weißen Augster, die weißen und rothen Schnitauer u. d. gl. Ist eine Gegend dem Hagel unterworfen; so werden Reben mit großen starken Blättern, wie die Groben, die Mehlweißen, die grünen Muskateller u. d. gl. ihre Trauben schützen.

Ist die Gegend fast jährlich trocken; so werden saftreiche Trauben, wie die Groben, Mehlweißen und die weißen Muskateller, auch die blaue und weiße Augster, weiße und rothe Rießlinger, und die meisten andern Arten recht gut gedeihen. Ist sie hingegen den Nebeln und Regen mehr unterworfen, aber doch auch warm und nicht zu naß; so werden die Reben vorzuziehen seyn, welche kleinbeerig oder längere Zeit gewöhnlich dickbalgig sind: wie die weißen Schmeckenden, die grünen Muskateller, die weißen, gelben, rothen und blauen oder schwarzen Gaisdutten, die schwarzen Zierfahnler und die Schlehentraube. Die Feuchte und die Nebel werden ihre Haut eher erweichen, und die Beeren mit Saft hinlänglich anfüllen; während hier, von Natur saftreiche, dünnbalgige Beeren aus Überfluß von Saft aufspringen und am Stocke faulen. Wo um die Zeit der Traubenblüthe gewöhnlich Regen und Kälte einige Tage anhalten; dort sind nur die abgehärteten Sorten zu empfehlen, welche dieser ungünstigen Witterung am längsten und mit den mindesten Nachtheilen Widerstand leisten: wie die Groben, die weißen und rothen Mehlweißen, die grünen Muskateller, und mehrere schwarze Arten.

3. In einem warmen, lockern, trockenen freyen Boden kommen alle Reben besser fort, und zeitigen ihre Trauben eher, als in verschlossenen Gründen, und auf kühlgründigen Ebenen. Damit auch auf den letztern der Wein dennoch recht gut werde; vermeide man die Groben, die Mehlweißen und ähnliche Arten, und pflanze nur gute Trauben, deren Saft ein geistreiches Getränk liefert.

4. Wo, wie bey uns, um weiße Weine viel mehr Frage ist, dort werden schwarze Trauben weniger geschätzet seyn; indem sie den weißen Wein schielet machen, und der rothe Wein in großer Menge nicht anzubringen ist. Sie kommen aber im Sande, und in hitzigen Gründen besser als

die meisten weißen, grünen und rothen Arten fort, und ertragen lange Dürre noch am leichtesten.

5. Wo die Käufer nicht um vortreffliche, sondern um gemeine, gute, trinkbare Weine fragen; dort kann man mostreichen Trauben den Vorzug geben. Indessen sollen die Weinerzeuger auch darin niemahls zu weit gehen, und nicht ganz allein auf die Menge, sondern zugleich auch auf die Güte des Weines bedacht seyn. Alle jene Gegenden, welche ihrer guten Weine wegen berühmt sind, und sie darum immer theurer anbringen, haben wenig Grobe und Mehlweiße; sie haben mehr Muskateller, Zierfahnler, Augster, Rießlinger, und derley bessere Rebenarten, deren Most ihren Weinen einen guten Geschmack, Geist und Stärke gibt. Wo aus der Nähe um Weine eine geringe Nachfrage ist; wo man die Weine zum Absatz weit versenden muß: dort sollen die Winzer sich vorzüglich auf die Anpflanzung der edelsten Reben verlegen; um sehr gute, geistreiche und angenehme Weine, Ausbrüche und Essenzen zu erzeugen, welche sehr geliebt und theuer bezahlt werden; wobey man daher auch die großen Versendungskosten nicht zu scheuen hat.

6. Im Allgemeinen müssen die Setzreben recht gut ausgezeitiget seyn. Jene von Hügeln verdienen in den meisten Fällen den Vorzug, vor denen aus der Ebene. Nach einem naßkalten Sommer, wie wir sie in den Jahren 1812, 1813, 1814, 1815 und 1816 nach einander gehabt haben, sind die Reben zur Fortpflanzung minder gut; weil sie minder reifes Holz, nicht so gut ausgebildete Augen enthalten.

§. 441. Es scheint, daß man bey einer neuen Anlage zur Weinerzeugung nichts Besseres thun könne, als nur eine, und zwar die beste Art Reben zu wählen, bey welcher überdieß eine Verschiedenheit in der Zeitigung nicht zu besorgen ist. Um darüber gründlich urtheilen zu können, muß ich folgende Betrachtungen voraus schicken.

§. 442. Die Kunst allein kann keinen Wein machen; wenn sie auch alle Theile vereiniget, die sie aus der Zersetzung des Weines erhalten hat: also sind uns alle Bestandtheile des Weines, ihr wechselseitiges Verhältniß und Verbindung nicht genau bekannt. Indessen ist doch kein Zweifel, daß der Wein, als wesentliche Bestandtheile, Wasser, Öhl, saures Salz, Weingeist, Luft und Schwefel enthalte. Wo alle diese Theile verhältnißmäßig vorhanden und gehörig verbunden sind; wird der Wein gut, gesund und dauerhaft seyn. Wenn in einem Theile ein Mißverhältniß eintritt; so ist der Wein fehlerhaft, und zum Verderben geneigt.

§. 443. Das Wasser ist nicht allein ein Bestandtheil, sondern auch das Behältniß aller übrigen Bestandtheile des Weines, welches dieselben zu einem, den Durst löschenden Getränke macht. Zu viel Wasser macht den Wein schwach; die edlen Theile können sich nicht genug berühren und festhalten; ihre Verbindung ist locker; sie verdünsten in die Luft, oder fallen ins Lager und Weinstein: der Wein wird kahmig, schimmelig und verdirbt bald. Bey zu wenig Wasser ist der Wein entweder zu einem gewöhnlichen gesunden Getränke zu hitzig; oder er wird zu dick, matt, und geht ebenfalls dem Verderben zu. Der Abgang kann durch Zugießen von reinem Wasser nicht ersetzet werden: es verbindet sich mit den übrigen Bestandtheilen des Weines nicht so innig, wie jenes, welches schon in den Trauben mit eingeschlossen gewesen ist; seine groben Erdtheile vermehren das Erdige im Weine zu sehr, welches ohnehin durch das Wässerige und durch das Sauersalz des Rebensaftes hinein gebracht wird; und welches die Gährung entweder sehr verklei-

nert, und unschädlich für die klare Farbe und Geschmack in den Zwischenräumen des Weines verborgen, oder mit den Hefen und dem Weinsteine ausgeschieden hat. Darum werden unter

sehr süßen, aber wenig saftigen Trauben, eine Anzahl most-reicher, wenn auch wässeriger Trauben schätzbar seyn.

444. Das Öhl theilet dem Weine den schmalzigen, fettleten Geschmack mit, und mäßiget die Schärfe des Geistes, des Schwefels und des Sauerstoffes: vielleicht muß es auch die zu viele Ausdünstung der edlen Weintheile einigermaßen hindern. Gehörig gebunden ist es leicht, sehr zart, durchsichtig, und trägt zur goldgelben Farbe des Weines bey.

§. 445. Der Sauerstoff verbindet das Öhl mit dem Wasser, indem diese zwey Körper sich sonst nicht verbinden. Ist mehr Fette im Weine, als das saure Salz bezwingen kann; so wird das Übermaß ledig, und schwimmt unverbunden auf dem Weine, welcher davon matt, schwer und zum Verderben geneigt wird: indem das ledige Öhl die nöthige Ausdünstung und das Einsaugen, die Bewegung im Weine erschwert; die Luft unelastisch machet, und selbst die noch elastische Luft hindert, sich durch die zähe Masse durch zu arbeiten.

Das saure Salz ist aber nicht allein das Band zwischen Wasser und Öhl; es trägt auch zur Entwicklung und festern Verbindung des Wassers mit dem Weingeiste bey. Ist die Säure in gehöriger Verbindung mit dem Öhle und mit dem Geiste, so schmecket der Wein süßlet: ist mehr Säure vorhanden, so ist sie roh; der Wein ist herb und sauer; bis die loswerdenden Öhltheile sich damit verbinden; oder bis das Alter die Säure bricht, und was davon zu viel vorhanden war, als Weinstein absetzet.

§ 446. Der Weingeist macht den Wein geistig und zu einem stärkenden Getränke: die Gährung entwickelt ihn, wie man glaubet, aus dem Zuckerstoffe, welcher sich durch die Süße der Trauben und des Mostes zu erkennen gibt. Das saure Salz trägt zu dieser Entwicklung bey: dieß bestätiget die Erfahrung. Angenehm säuerliche Trauben geben geist-

reichern Wein, als die ganz süßen allein: jedoch sollen es keine unzeitigen, herbsäuren Trauben seyn, welche aus Mangel an zureichender Sonne und Wärme ihre edlen Theile am Stocke nicht genug aufgeschlossen haben, und immer nur ein saures, geistloses Getränke geben. Man hat es auch beym Zyder beobachtet, daß er aus säuerlichem Winterobste geistiger, als aus gar süßem Sommerobste werde. Das, durch die Weingährung gehörig aufgelöste, und mit den übrigen Bestandtheilen des Weines innig verbundene Sauersalz, ist darum dem Weine um so unentbehrlicher; weil es desselben Dauer und Haltbarkeit befördert.

§. 447. Der Schwefel verstärkt den Weingeist, vermehrt desselben Brennbarkeit, widersteht der sauren und faulen Gährung: darum wird den Fässern, und dem, am Zapfen gehenden Weine Schwefeleinschlag gegeben. Man pflegt darum zu sagen: schwefliche Weine sind stark und haltbar. Gehörig in Verbindung mit den übrigen Bestandtheilen des Weines, wird der Schwefel nicht bemerkt: er bewirket im Weine die gelbe Farbe. Ist zu viel Schwefel vorhanden; so riechet er aus dem Weine heraus, nimmt den Kopf ein, bis durch das Abziehen des Weines, durch das Ausdünsten desselben der zu viele Schwefel verdünstet; oder bis ihn die, im Weine immer fortgehende, unmerkliche Gährung wieder aufgelöst und sich zugeeignet hat. Zwar sind die Weine aus jungen, oder frisch und stark gedüngten Weingärten am öftesten schweflich: aber es trifft dieses Ereigniß auch das Erzeugniß anderer Weingärten, wenn die ungünstige Witterung die hinlängliche Ausbildung der Weintheile am Stocke hindert; oder wenn die Weingährung zu jäh, oder sonst unvollkommen gewesen ist. Selbst edle Weine, in welchen zuvor keine Spur davon angetroffen wurde, werden zuweilen stark schweflich; wenn durch eine neue merkliche Gährung die schweflichen Theile sich von dem Geiste,

und aus der Verbindung der übrigen Weinbestandtheile los gerissen, und mit den erdigen Theilen verbunden haben, welche im Weine schwimmen, oder durch das aufgestandene Lager darein gebracht worden sind.

§. 448. Die Luft zeiget sich im Weine durch das Schäumen, Brausen, Blasenwerfen oder Perlen, welche beym Trinken die Nase durch den angenehmen Weingeruch kitzeln. In ihrem rohen Zustande wirft sie bey der Gährung die Hefen aus, und zersprenget die Fässer, welche während der heftigsten Gährung verschlossen wurden; um sich gewaltsam einen Ausgang zu bahnen. Wird der Wein, oder ein anderes geistig gährendes Getränk verschlossen, bevor die merkliche Gährung noch ganz beendiget ist; und wird dasselbe nach einiger Zeit geöffnet: so geräth die verschlossene Luft, durch die Berührung mit der äußern Luft, in eine plötzliche heftige Bewegung, und machet, daß das Getränk schäumet und moussiret: wie wir dieß an dem Champagner Wein und an den schäumenden Bieren sehen. Je dicker, schwerer und zäher ein Wein ist; desto weniger äußern sich die darin zusammengedrückten Lufttheile: obgleich sie in großer Menge vorhanden sind. Dieß ist der Fall bey allen verhaltenen, nicht vergohrenen Weinen; bey Weinen, welche aus lauter überzeitigen, vertrockneten Trauben gepreßt wurden; welche durch zu vieles Ausdünsten der Gefäße zu viele wässerige Theile verloren haben; welche bey der Gährung zu wenig Gemeinschaft mit der äußern Luft hatten, folglich in sich selbst gähren mußten; welche wegen einem andern Hindernisse die Scheidung der groben Theile, und die Verbindung der edlern nicht gehörig bewirken konnten. Der Mangel an Perlen zeiget wohl, daß ein Wein schwer sey; aber nicht, daß derselbe zu wenig Luft enthalte: indem sich diese entwickelt, sobald das Hinderniß gehoben ist. Die mit den edlern Weintheilen in Verbindung stehende Luft ist sehr rein, und unterscheidet sich

dadurch von der atmosphärischen, mit welcher sie jedoch beständig eine Art von Gemeinschaft, durch die Poren der Gefäße, unterhält; deßwegen sich ausdehnt und zusammenziehet; dadurch die ganze Weinmasse in einer beständigen, obgleich unmerklichen Bewegung erhält; alle ihre Poren und Theile durchdringet, und ihnen das Leben mittheilet: so, daß viele die Luft für den Geist im Weine gehalten haben. Dieses ätherische Wesen machet den Wein leicht, fein, flüchtig, und bewirket durch seine Elastizität, daß der Wein, getrunken, behend alle Absonderungsgefäße im Körper öffnet, und abgehet. Durch die Verbindung der Luft im Weine mit der äußern Luft ist der große Einfluß erklärbar, welchen große Sommerhitze, Sturmwinde, Blitz und Donner, überhaupt jede jähe Abänderung der atmosphärischen Luft auf den Wein selbst so sichtbar an den Tag legen, daß in den heißen Sommermonathen die klärsten Weine im Keller in eine merklichere Gährung gerathen; daß in Kellern, welche dem Eindringen der äußern Luft sehr ausgesetzt sind, bey solchen plötzlichen Luftveränderungen, die Weine plötzlich aufs neue sehr merklich zu gähren anfangen; zuweilen ganz abstehen: indem ihrer Luft jähe die Elastizität, und damit ihnen selbst das Leben benommen wird.

§. 449. Wo alle Bestandtheile des Weines in gehöriger Menge vorhanden, und vollkommen verbunden sind, ist der Wein haltbar; und selbst durch eine Zeit der Luft ausgesetzt, läßt er seinen Geist nicht bald fahren und ausrauchen.

§. 450. Aus diesen Betrachtungen erhellet, daß weder aus lauter wässerigen, noch aus lauter gar süßen Trauben ein guter, gesunder und haltbarer Wein erzeuget werde. Wenn die edlern Reben in ihren zuckersüßen Trauben mehr Zuckerstoff enthalten, aus welchem der Weingeist abgeleitet wird; so ist hier der Sauerstoff zu sehr eingewickelt, um gehörig wirken zu können: die säuerlich süßen Trauben aber

besitzen mehr freyes Sauersalz, und leisten darum dem über-
süßen Moste vortreffliche Dienste. In einem recht gemäßig-
ten Erdstriche werden freylich die Trauben selten so süß wer-
den, daß der Sauerstoff sich durch die Gährung nicht ge-
hörig mehr entwickeln kann: aber in wärmeren Klimaten,
wo die feinen und früher reifen Sorten am Stocke vertrock-
nen, und zu Zibeben werden, und dann einen dicken, mat-
ten Wein geben; dienen die spätern und wässerigen Sorten
zur Auffrischung der erstern, bey Erzeugung eines guten
Weines. Trauben, welche zu geschwind zeitigen, übereilen
die natürliche Gährung, welche in den Beeren unmerklich
vorgehet, und den Saft zur Weingährung vorbereitet. Die
Verbindung unter ihren Theilen ist nur locker: in der Wein-
gährung verfliegen sehr viele der edlen; während ein Theil
der gröbern voreilig in die Hefen und in den Weinstein ab-
geschieden wird, und lassen ein schwaches, mattes Getränk
zurück. Trauben, welche später und langsamer reifen,
und dann noch einen angenehmen, säuerlich gewürzhaften
Geschmack haben, geben gewöhnlich die besten und dauer-
haftesten Weine. Indem man also eine neue Anlage machet,
ist es besser, mehrere Reben-Sorten neben einander zu
pflanzen: es scheint, daß die bessern Sorten selbst die nahen
geringern verbessern, und gewissermaßen veredlen. Ihr wech-
selseitiger Einfluß stellet sich zuweilen in bastardirten Trau-
ben deutlich vor Augen; indem man weiße Trauben mit ei-
nem Theile rother Beeren, und so umgekehrt antrifft, welche
den vertrauten Umgang der Nachbarstöcke verrathen. In-
dem mehrere Sorten in einem Weingarten vereint stehen,
ist zugleich die Belohnung der Mühe des Winzers beynahe
jährlich gesichert: indem nicht jährlich jede einzelne Art frucht-
bar ist; bey mehreren Arten aber eine, die zeitliche Unfrucht-
barkeit der andern übertragen kann. Jedoch sollen die ver-
schiedenen Sorten in der Zeitigung nicht gar zu weit aus

einander seyn; wie z. B. die Jakobi-Weinbeeren und die späten Gaisdutten.

§. 451. In meinen Anlagen sind die weißen und grünen Muskateller, und die Schmeckenden, die zahlreichsten Stöcke: zwischen und neben ihnen stehen die Edeltraube und die Petersilientraube, rothe und schwarze Muskateller, Burgunder, weiße Augster, Rießlinger, weiße und rothe Zierfahnler, Eibler, Grobe und etwas Mehlweiße. Alle diese Trauben zeitigen im September in nicht großen Zwischenräumen von einander: sie werden zu gleicher Zeit zusammengelesen, zusammengekeltert, gepreßt und der Gährung überlassen: sie liefern gemeinschaftlich einen sehr guten, geistreichen Österreicher Wein, von einem recht angenehmen Geruch und Geschmacke.

Siebentes Hauptstück.

Die Werkzeuge und Geräthschaften, welche bey der Rebenkultur im Gebrauche sind.

§. 452. Die Rebenkultur erfordert bey uns folgende Werkzeuge und Geräthschaften:

§. 453. Die Schaufel (Spaten, Schippe, Schüpfe, Stecheisen, Grabschaufel), die gemeine Haue (Breithaue) und den Karst. Dieser besteht aus zwey eisernen Zinken, jeder bey 1 Schuh lang, die sich oben an der Öffnung vereinigen, welche den Stiel aufnimmt. Die zwey Zinken reißen das Unkraut zwischen den Steinen, wo die Breithaue nicht eindringen könnte, noch am besten heraus. Sowohl an der Haue, als am Karste ist der Stiel von Holz: er soll so lang seyn, daß der Hauer, ohne aufrecht und ohne zugebückt zu stehen, damit arbeiten kann. Ist der Stiel zu lang; so fordert er mehr Kraft, als nöthig war: ist er zu kurz; so muß der Arbeiter sich zu viel bücken.

§. 454. Die Reuthaue (Rodehaue, Baumhaue): sie dient, die Wurzeln der Bäume, Gesträuche und die alten Weinstöcke auszuhauen (auszurotten, auszureuten). Auch wird sie zum Auskräften und Gräbenmachen in hartem, steinigen Boden angewendet. Wo der Boden sehr steinig ist, wird zu solchen Arbeiten nicht selten die Spitzhaue (Pickel- oder Keilhaue) nothwendig seyn, deren sich die Steinbrecher, vorzüglich in solchen Steinbrüchen bedienen, welche mit Pulver nicht gesprengt werden können.

§. 455. Der Krampen vereiniget die Reut- und

Spitzhaue; indem derselbe auf einer Seite spitzig, auf der andern breit und schneidig ist.

§. 456. Das Scheereisen: ein 8 bis 12 Zoll langes, flaches, auf der vordern Seite etwas scharfes Eisen, an einem hinlänglich langen, hölzernen Stiele: es dient dazu, in den Weingärten, wie in den Ziergärten, das Unkraut im Boden abzustoßen: es lockert die Erde seichter als die Haue: es ist aber nur in leichten, minder tief vom Unkraut durchwachsenen, durch die Haue früher schon tiefer gelockerten Gründen anwendbar.

§. 457. Das Weinmesser (Hippe, Hiebe, Happe), ein halbsichelförmig gebautes Messer, welches in dem Stiele festsitzt, und dazu dient, die Reben und alles unnütze Gehölz von dem Weinstocke glatt abzuschneiden: es muß deßwegen stark und scharf seyn.

§. 458. Ein Handhackel (kleines Beil), ein Stemmeisen, Bohrer, Hammer, Hobel, die Schnitzelbank (Hanselbank) mit dem Schneidmesser. Die Holzhacke, Holzsäge, Keile (Zwickel) und der Maßstab; Tragbutten und kleine Bütteln, gemeine Messer. Das Pfahleisen, um in steinigen Gründen das Loch zu machen, welches die Weinstecken aufnehmen soll. Wo jedoch der zugespitzte Pfahl sich selbst in der Erde Raum machen kann, steht er über Sommer fester.

§. 459. Ein oder mehrere Bottiche (Kufen, Bodungen, Bodingen; weil sie nur einen Boden haben).

§. 460. Das Mostelschaff mit den Mostlern.

Das Mostelschaff ist ein rundes, längliches, hölzernes Geschirr, welches unten am Boden etwa 1 Schuh, und oben 2 Schuh im Durchmesser hat, und bey 3 Schuh hoch ist. Von dem untersten Boden aufwärts bey 8 Zoll ist ein zweyter, hinlänglich starker Boden, der Seichboden, in eine Zarge eingelassen, welcher von außen mit Reifen in

der Kimm befestiget ist. Der Seichboden hat mehrere runde Löcher, welche etwa 3 Zoll von einander abstehen, und die Größe einer Weinbeere haben. Auf einer Seite ist am Seichboden ein Beilloch, welches mit einem Spunde versehen ist; dessen Stiel oben zum Geschirre herausteht. Zwey entgegenstehende Taufeln sind etwas länger und mit Handhaben versehen.

Zu jedem Mostelschaffe gehören zwey Mostler. Sie bestehen aus zwey harten, 6 bis 8 Zoll langen, etwa Faustdicken glatten Knoten, an einem 2 bis 3 Schuh langen Stiele, daß der Arbeiter, aufrecht stehend, damit auf den Seichboden des Mostelschaffes hinabreichet.

Der Seichboden des Mostelschaffes wird mit dem Spunde geschlossen, die Trauben aus der Tragbutte hineingeschüttet, und mit den Mostlern, so gut als thunlich, zerstoßen. Der dadurch losgewordene Saft geht durch die Löcher des Seichbodens hinab auf den untern Boden, um weder das Stoßen zu hindern, weder durch dasselbe hinauszuspritzen. Jetzt wird der Spund ausgezogen, die zerstoßenen (gemostelten) Trauben mit dem Safte, der sich unter dem Seichboden gesammelt hatte, in den Bottich geschüttet, um für eine neue Trag Trauben das Mostelschaff zu leeren.

§. 461. Die gemostelten Trauben in ihrem Safte heissen der Maisch (Meisch, Masch), und der Traubensaft von den Träbern und Kernen befreyt, so lange er die Weingährung noch nicht überstanden hat, wird Most genannt. Im Kleinen verrichtet das Mosteln zugleich der Trager. Wo jedoch eine größere Anzahl Leser im Weingarten sind, bringt der Trager die Butte nicht vom Rücken: er neiget sie nur in das Mostelschaff, um sie zu leeren, und kehret gleich wieder zu den Lesern zurück; damit diese nicht aufgehalten seyen. Zum Mosteln ist dann ein eigener; wo es nöthig ist, auch mehrere Arbeiter mit mehreren Mostelschaf-

fen angestellt, welche dazu hinlängliche Kräfte besitzen müssen. Diese helfen zugleich dem Fuhrmanne aufladen, wo es ihre Hauptverrichtung gestattet. Aus dieser Bestimmung des Mostelschaffes geht es schon hervor, wie groß und stark dasselbe seyn müsse: es muß wenigstens eine Tragbutte Trauben fassen, und Raum für dieselben und ihren Saft haben, um bequem zerstoßen zu werden, ohne daß sie herausspritzen können: es muß stark genug im Holze seyn, um das Stoßen und das unsanfte Auflegen desselben auf den Rand der Kufe beym Ausleeren auszuhalten. Die Mostelschaffe werden, wie die Bottiche, von eichenem Holze gemacht. Da diese aber für die Handarbeiter sehr schwer sind; so hat man sie lieber von Lerchbaum. Man trifft sie auch von anderm Gehölze an: es sollen aber die Taufeln zuvor durch ein Jahr ausgelüftet seyn, um den harzigen, und jeden andern Nebengeschmack abzulegen. Sie werden allgemein nur mit hölzernen Reifen belegt. Diese kosten dem gemeinen Manne selten etwas: er hohlt sich Weiden, Haselstauden oder andere Zweige, und machet sich die Reifen selbst; zufrieden, wenn sie nur das heurige Lesen aushalten. Wo man aber den Binder und die hölzernen Reifen bezahlen muß, und wo das Eisen nicht zu theuer ist; dort dürften eiserne Reifen, mit Bedachtnahme auf ihre fast beständige Dauer, wohlfeiler seyn.

§. 462. Das jedesmahlige Einstecken und Ausziehen des Spundes beym Mosteln veranlasset doch einigen Zeitverlust, und bey minderer Vorsicht zugleich einen Verlust an Maisch, der damit herausgeschleudert wird. Darum habe ich das Spundloch des Mostelschaffes mit einem hineinpassenden Deckel (Klappe) versehen lassen, welcher mit einem eisernen Bande am Seichboden festgemacht ist. Steht das Mostelschaff; so fällt die Klappe von selbst zu; und indem der Maisch in die Boding geleert, somit das Schaff geneiget wird; öffnet sich die Klappe von selbst, und läßt

den Saft auslaufen. Das Mosteln ist durch den Stiel des Spundes nicht beirret. Die Klappe kann von Eisenblech, oder auch nur von Holz gemacht werden.

§. 463. Die Kufe muß groß genug seyn, um den Maisch zu fassen, bis derselbe nach Hause geführet werden kann. Im Großen, und wenn die Züge nicht so geschwind bey der Hand sind, werden mehrere Bottiche neben einander aufgestellt. Ich lasse sie alle mit eisernen Reifen belegen.

§. 464. Der Wagen, auf welchem der Maisch vom Weingarten weggeführt wird, trägt die Maischlad (Maschlad, Meischfaß, Lutfaß, Ladfaß, Lad, Leite). Der Wagen wird mit zwey starken Bäumen, Weinbäumen belegt, und diese durch eine Unterlage auf der Langwied gestützt. Zwischen diese Bäume wird das Faß gelagert. Zwey harte zähe Stangen werden auf die Kipfstöcke des Wagens gelegt; sie schweben darauf, und heißen darum Schweben. Diese Schweben wären, ungestützt, viel zu schwach, ein gefülltes 10 bis 15eimeriges Laidfaß eben zu halten. Es wird daher, sobald die Lad gefüllt ist, die Öffnung derselben zugedeckt; über den Deckel und die Schweben eine lange, starke Kette gelegt, unter dem Wagen um den Bauch des ganzen Fasses herumgegeben, und mittelst eines Stück Holzes, Radelholz, der Wagen, die Schweben, die Lad und ihr Deckel fest, so eng zusammengedreht, daß im Fahren alles ruhig liegen muß. Der Österreicher nennet dieß Zusammenradeln, und die dazu bestimmte Kette eine Radelkette.

§. 465. Die Maischlad ist ein gewöhnliches Faß, meistens 10 bis 15 Eimer haltend, mit eisernen und hölzernen, oder nur mit hölzernen Reifen belegt. Anstatt dem Faßspundloch hat die Lad oben eine hinlänglich große Öffnung; um den Masch ohne Trichter mit einem Büttel oder Maischschöpfer einfüllen, sohin ausleeren, und dabey mit der Hand oder mit einem Werkzeuge nachhelfen zu können, wenn

die Traubenkämme den Ausgang verlegen. Die mit eisernen Reifen beschlagenen Laidfässer sollen doch zum Gebrauche auf jeder Seite ein Paar hölzerne Reifen, Futterreifen, erhalten, welche mehr erhöht als die eisernen sind; um dadurch beym Überwerfen die eisernen Reifen selbst vor Nachtheil zu schützen. Diese Futterreifen müssen daher, je nachdem man auf einen breitern Gait oder Weinbock überwirft, an verschiedenen Orten der Laid sich befinden. Die obere Öffnung der Lad wird gemeiniglich nur mit einem passenden Bund Stroh, oder mit einer Strohdecke zugelegt, und dieses Stroh durch die Radelkette darauf festgehalten. Wo man in guten Wegen auf Ebenen fahren kann, ist dieß wohl zureichend. Da aber unsere meisten Weingärten auf Anhöhen liegen, bey denen die Zu- und Abfuhr erschwert ist, und die Wege im Herbste oft schlecht sind; so spritzt der Traubensaft durch das Stroh heraus, und hängt sich dazwischen an. Besser ist es daher, die Lad mit einem hölzernen Thürel versehen zu lassen, über welches ein eisernes Bandel herübergeht; um auf der Gegenseite am Fasse in eine Arbe gelegt, und mit einem Riegel geschlossen zu werden. Über die Öffnung zuerst ein reiner, grober, leinener Fetzen gelegt, sohin das Thürel zugemacht, hält nicht allein im Fahren, sondern auch beym etwaigen Umwerfen den Maisch so lange beysammen, bis man helfen kann. Zugleich ist eine solche Lad beym Wasserführen von bequemern Gebrauche.

§. 466. Um den Maisch aus der Bodung in das Ladfaß zu geben, dient der Maischschöpfer: ein rundes, hölzernes Geschirr, welches bey 5 Maß hält, und an einem so langen Stiele befestiget ist, daß der Fuhrmann, indem er auf dem Wagen steht, damit den Maisch aus dem Bottich selbst einschöpfen, und in die Lad einfüllen kann. Bey Ermanglung des Maischschöpfers ist zum Aufladen, nebst dem Fuhrmanne, noch eine Person mit zwey Bütteln nöthig.

Der Fuhrmann hält ein Büttel, welches er vom Wagen herab über die Kufe reichet. Der zweyte Arbeiter fasset mit dem zweyten Büttel den Maisch ein, und übergießet denselben in das Büttel des Fuhrmanns.

§. 467. Um die Linien anzuzeichnen, in welchen die Kräften gemacht werden, ist die Gartenschnur; um das Unkraut nach jedem Hauen und Scheren aus der Erde abzusondern, und den Boden wieder zu ebnen, der Rechen, am dauerhaftesten ein eiserner Rechen; zur Hinwegbringung der Steine, des Grases und aller andern Abfälle aus dem Weingarten, und zum Zutragen der Erfordernisse, das Grastuch, der Korb oder die Kreintzen, der Schubkarn und die Butte erforderlich.

§. 468. Wo das Pfropfen der Weinstöcke üblich ist, dort sind dem Winzer, wie dem Obstgärtner nöthig: ein Zurichtmesserl, um das Pfropfreis glatt zu schneiden; ein scharfes Federmesserl ist dazu auch geeignet: die Pfropfsäge, um den Stock an der Veredlungsstelle abzusägen; sie dient auch, die starken Stöcke, die das Messer nicht abnehmen kann, einzukürzen: das Pfropfmesser und ein Pfropfhammer, letzterer allenfalls von Holz, um den Spalt zu machen; Bast zum Verbinden, und eine Salbe, zum Belegen der Wunde. Wer im Pfropfen der Weinstöcke keine Übung hat, wird sich nützlich auch mit einem Bande versehen, um den Stock zu unterbinden, daß er beym Spalten nicht zu tief auffpringe; was beym Weinstocke sehr leicht erfolget.

§. 469. Die Italiener, die Dalmatiner, Görz und Gradiska, und die Küstenländer lassen ihre meisten Weinstöcke an den Maulbeer-, Obst- und andern nahen Bäumen hinaufwachsen: sie brauchen daher weniger Weinstecken (Pfähle). In Osterreich aber, und in allen andern unsern weinbauenden Provinzen sind die Weinpfähle ein wesentliches Bedürfniß für die Reben. Millionen Stecken stehen daher in den

Weingärten, und können nicht entbehret werden; da wir, um der Sonne und der Luft das freye Einwirken zu erleichtern, keinen Baum, keinen Strauch und keine andern Körper in der Nähe dulden, welche eines oder das andere hindern könnten. Sie werden am häufigsten aus Eichen, Lerchbaum, Föhren, Tannen und Fichten: aber auch aus Buchen, Ulmen, Akazien, Eschen, Kastanien, Pappeln und andern Holzgattungen gemacht, die jedoch alle von der Rinde entblößt, gut ausgetrocknet und von Ungeziefer rein seyn müssen. Sie haben eine ziemlich gleiche Höhe und Stärke: darum ist dem Verfertiger derselben der Maßstab nöthig. Der Landmann gebrauchet, statt des Maßstabes, nicht selten seine Faust oder die Spanne, die er sich zuvor abgemessen hat. Der Baumstamm wird in Klötzer der nöthigen Größe geschnitten, und sohin in die Stecken zerspalten. Der ärmere gemeine Mann, in der Nähe der Waldungen, sucht dazu auch junge abgelaufene Stämmchen. Er soll sie aber immer abschälen, und dabey sehr vorsichtig seyn; um damit in die Weingärten nicht Insekten zu bringen, welche in die Rinde und in das Holz abgelaufener Bäume gern ihre Eyer verbergen.

§. 470. Um die Reben an die Pfähle anzubinden, wird bey uns fast allgemein Stroh verwendet. Bey dessen Ermanglung kann man auch Bänder von Weiden, besonders von der gelben Band-, Gold- oder Zehweide, Bast und andere zähe oder haltbare Körper gebrauchen.

§. 471. Wie lang und dick die Weinpfähle seyn sollen, spricht ihre Bestimmung aus. Sie sollen die Weinreben aufrecht, und auch im Winde fest halten. Die ganz ausgewachsenen Reben werden das letzte Mahl am obersten Ende angebunden, indem man sie zugleich abgipfelt. Das Abgipfeln geschieht, daß die Rebe zu einer künftigen Setzrebe, Bogen oder Absenker noch geeignet bleibe. Man läßt darum die Ruthen $2^1/_2$ bis 3 Schuh hoch. Dazu die Länge des

Stockes und den Theil des Pfahls, welcher in die Erde kömmt: so dürfte eine Pfahl-Länge von $4^1/_2$ Schuh zureichen. Da jedoch beym Steckenziehen die Spitzen nicht selten abbrechen; so werden bey uns die Weinpfähle 5 bis 6 Schuh lang, $1^1/_2$ Zoll oder Daumendick vorzuziehen seyn. Wo die Reben, entweder weil sie noch zu jung sind, oder weil der Boden nicht kräftig ist, immer kürzer und schwächer bleiben; dort sind kürzere und schwächere Stecken zureichend. Der Winzer gibt auch in die jungen Kräften jene Pfähle, welche in den tragbaren Weingärten schon zu kurz geworden sind. Auf windigen Anhöhen und freyen Ebenen sollen die Reben und die Stecken nicht höher, als es nöthig ist, bleiben: weil sie sonst den Stürmen und dem Zerbrechen mehr ausgesetzt sind.

§. 472. Damit die Weinstecken in der Erde nicht so geschwind verfaulen; kann man ihre Spitzen, so weit sie in den Boden eingehen, brennen (kohlen): indem sie über einem kleinen Feuer langsam gewendet werden, bis die Spitzen kohlschwarz geworden sind. Man kann dieses Kohlen auch im Weingebirge vornehmen; indem das Feuer in eine, etwa 2 Schuh weite und tiefe Grube angemacht wird, worüber die Pfähle gelegt und gewendet werden. Sie dürfen aber dabey nicht in Flamme gerathen, nicht verbrannt werden.

§. 473. Im Winter haben die Landleute am besten Zeit, ihre Pfähle zum künftigen Gebrauche zu bereiten und zu spitzen. Die meisten thun dieß auch, und manche aus ihnen spitzen ihre Stecken recht nett auf der Schnitzelbank. Jene, welche die Weinstecken aus der Ferne kaufen, lassen sie, zur Verminderung des Fuhrlohns, gleich am Weingarten abladen. Sie nehmen ein Klötzel (Blöchel), setzen sich darneben auf die Erde, und spitzen mit dem Handhackel ihre Pfähle. Der Spitz wird nur bey 3 bis 4 Zoll lang gemacht: er soll bloß die Erde öffnen, daß der Stecken in seiner ganzen Dicke leichter folgen, sohin sich in dem Boden selbst fest halten kann.

Achtes Hauptstück.

Die Anlegung eines neuen Weingartens.

§. 474. Ueber die Wahl des Weinlandes, die Erfordernisse des dazu geeigneten Bodens und der Rebensorten habe ich mich bereits ausgesprochen. Hier habe ich nur die wirkliche Anlage des Weingartens zu beschreiben.

§. 475. Bey der Anlegung eines neuen Weingartens kommen vorzüglich in Betrachtung: die Herrichtung des Bodens; die Erzeugung und Erziehung der Setzlinge; derselben Anpflanzung; und die Pflege des Neusatzes, bis die jungen Reben tragbare Stöcke geworden sind. Davon wird in den folgenden Hauptstücken die Rede seyn.

Neuntes Hauptstück.

Die Herrichtung des Bodens zu einem neuen Weingarten.

§. 476. Wo der Weinbau ein Hauptgegenstand der Kultur ist, wird der, zum Weingarten ausgewählte Grund ordentlich ausgekräftet. Nähmlich, es werden Gräben (Rottgraben) aufgestochen, in welche die Setzlinge eingesetzt werden sollen. Ein solcher Graben heißt eine Kräfte, und da man sie in regelmäßiger Entfernung von einander reihenweise anleget, eine Zeile. Die Verrichtung selbst heißt Auskräften oder Zeilen. Mit dem Nahmen Kräfte wird in der Folge auch die hier eingesetzte und eingewurzelte Rebenreihe, und selbst der ganze junge Weingarten, der Neusatz, bezeichnet; bis er die ersten Früchte getragen hat, und nun ein Weingarten geheissen wird. Der leere Raum zwischen 2 Zeilen wird Balken genannt.

§. 477. Die Kräften sollen von einander so weit entfernt angelegt werden, daß die Stöcke Platz haben, ihre Wurzeln auszubreiten; damit sie einander im Wachsthume nicht aufhalten, einander nicht beschatten, um Sonne und Luft nicht abzuhalten; und daß man zwischen denselben alle Arbeiten bequem verrichten könne, ohne die Reben zu beschädigen. Daraus folget, daß die Balken breiter seyn müssen, wo man die Stöcke höher hält; auf Ebenen und in starken Gründen, welche stark belaubtes Holz mit großen Blättern hervorbringen, und wo im Herbste die Erde angezogen wird. Dagegen mögen die Reben enger stehen auf

magern, sandigen und steinigen Gründen; auf Anhöhen, wo die Lage des Bodens es gestattet, daß die Sonne auch die engern Reihen durchgehe. Natürlich werden darum nicht überall, und selbst im nähmlichen Orte nicht alle Grundstücke auf gleiche Weite zweckmäßig ausgekräftet werden.

§. 478. Der gemeine Mann kräftet aus, wie es ihn seine Ältern und Nachbarn gelehret haben. Der denkende Landwirth soll jedoch auch hierin den Gründen des Verfahrens nachforschen. Die zweckmäßige Anlage des Weingartens hat einen bleibenden Einfluß auf seine künftige Erträglichkeit; sie ist daher wichtig, und verdient allerdings eine reife Überlegung. Nahe Zeilen heißen bey den Meisten Ersparung an Platz, den man dadurch besser zu benützen gedenket. Und dennoch würden oft mehr und bessere Trauben gewonnen worden seyn; hättet ihr mit dem Platze nicht zu sehr gegeitzet. Daraus folget aber nicht, daß ihr die Kräften überall weit aus einander stellen möget. Auch dieß ist nicht willkürlich. Es kann oft eine wahre unnütze Verschwendung des Bodens seyn: woraus vermehrte Arbeit, schlechtere Früchte, und geringere Einnahme erfolgen. Der Weinstock hat wohl, wie jedes andere Gewächs, seine eigene Natur: aber er ist darum nicht aus der unendlichen Stufenkette der übrigen Pflanzen herausgerissen. Wo ihr den Weinstock pflanzet, um davon starke, hohe Stämme, geile Triebe mit vielen Blättern zu erhalten, wie in Bogengängen u. d. gl.; dort müssen die Reben, wie andere Bäume, einen größern Raum haben.

§. 479. Nur in einem heißen Klima, wie das in Italien und in unsern Küstenländern ist, bringet der hohe, starke, freye Weinstock gut ausgezeitigte Trauben. In den gemäßigten Weinländern, und noch mehr in den nördlichern Lagen, und in gutem Boden wird der Weinstock zwar um so geiler ins Holz treiben; seine Früchte werden wohl die Kennzeichen ihrer Gattung und Art, die botanische Reife er-

halten: aber sie werden einen fauren, herben, der Weingährung wenig oder gar nicht fähigen Saft behalten; weil sie die weinige Auszeitigung nicht erlangen konnten.

§. 480. Die weinige Auszeitigung ist vorhanden, wenn der Traubensaft einer Weingährung fähig ist, aus welcher ein guter Wein hervorgehet. Sie ist das Produkt eines richtigen Verhältnisses zwischen der Menge der Säfte und der lokalen atmosphärischen Wärme, welche die Säfte verkochen muß. Sind mehr Säfte vorhanden; so bleiben sie herbe und saüer, und geben keinen geistigen, haltbaren Wein: dieß ist der Fall in naßkalten Ländern, und auch in wärmeren Ländern in naßkalten Jahren. Sind weniger Säfte vorhanden; so werden sie zu sehr verdicket, überreif, und sind aus den entgegengesetzten Ursachen der Weingährung minder fähig.

§. 481. Unter einem warmen Klima, in einem guten, warmen Boden können die Rebenreihen 3 bis 6 Schuh weit aus einander stehen. Die Stöcke können hier stark und dauerhaft werden, und nicht so überreife Trauben bringen. In kühlern Lagen, und in den minder warmen, öfter naßkalten Gegenden werden die Reben nützlich einander genähert. Hier findet man mitten im Weingarten die Trauben oft schöner und besser ausgezeitiget, als an den Außenseiten, wo sie der Sonne und der Luft frey ausgesetzt gewesen sind: weil die mehreren Stöcke die vielen Nahrungsstoffe und die Feuchtigkeit unter sich vertheilen; die Wärme zwischen sich halten, einander gegen die Kälte schützen, und sich selbst warm machen; dadurch die Zeitigung der Reben und der Trauben befördern helfen. Man darf aber auch hier das rechte Maß nicht überschreiten. Die Reben dürfen einander nicht zu viel beschatten, Luft und Sonne nicht zu sehr entziehen: sonst folgen auch daraus gleiche Nachtheile.

§. 482. Die Rebenreihen werden in gerader Linie angelegt. Ist der Grund auf einer Seite breiter; so wird hier

die größere Breite durch kürzere Kräften besetzt, um sodann doch die gerade Linie über den ganzen Grund nach Möglichkeit zu gewinnen.

§. 483. Es ist nicht willkürlich, welche Richtung die Rottgräben erhalten. Dieß muß nach der Lage des Bodens beurtheilet werden. Die Rebenreihen sollen der Sonne, so viel als möglich, geöffnet seyn: zugleich sollen sie die Gewalt des Gußwassers eher brechen, als vermehren. Daraus folget: auf einer freyen, sonnigen, keinem Gußwasser ausgesetzten Ebene mag man die Zeilen beliebig ziehen. Auf Anhöhen sollen sie quer über den Abhang gezogen werden: damit das Gußwasser in jeder Kräfte einen Aufenthalt, und in dem lockern Boden zugleich eine Ableitung finde. Da hingegen, wenn die Gräben abwärts, dem Abhange nachgehen, das Gußwasser aus jeder Kräfte bald einen Wassergraben bildet, die gute Erde und den Dünger mit fortreißet und die Reben entwurzelt.

§. 484. Die Entfernung der ersten Kräften ist bey uns von $1^1/_2$ bis 7 Schuh. Die Gegenden, welche auf das Absenken der Stöcke viel Werth legen, wollen dazwischen entweder eine oder zwey Reihen Absenker aufziehen. Die ersteren geben ihren Balken eine Breite von 4 bis 5 Schuh. Die letztern 6 bis 7 Schuh. Sie gruben in der Folge in die Balken, wodurch sohin die Reihen doch nur 2 bis $2^1/_2$ Schuh von einander entfernt sind. Wo man jedoch dieß nicht zu thun pfleget, werden die Balken gleich nur $1^1/_2$ bis 2 Schuh breit gelassen. Jene, die ihre Kräften nur $1^1/_2$ Schuh entfernen, haben in der Folge nicht genug Raum, die Reben bequem und gut zu bearbeiten. Die mindeste Entfernung sollte nicht unter 2 Schuh, und wo man im Herbste anhäufelt, noch etwas breiter seyn.

§. 485. Die Gräben werden nicht überall gleich weit aufgestochen. Viele machen dieselben nur 9 Zoll, andere bis $1^1/_2$ Schuh, auch noch breiter. Die Setzrebe geht an

einer Wand des Grabens herauf, und stemmet ihren Fuß an die andere Wand fest an. Die untere Weite des Grabens muß daher mit der Länge der Bruck gleich seyn. Ich halte die untere Weite des Rottgrabens auf 1 Schuh für nützlich, und zureichend.

§. 486. Die Tiefe der Kräften ist nicht willkürlich. Auf Abhängen, von denen Regen-, Guß- und Schneewasser, besonders in den ersten Jahren, immer etwas von der gelockerten Erde abtragen, folglich dadurch die Kräften seichter machen, sollte man wenigstens $1^1/_2$ Schuh tief aufstechen: je jäher, je tiefer. Das nähmliche wird in sandigen, an sich lockern, hitzigen Gründen, welche die Feuchte geschwind von sich geben, räthlich seyn. Auf der Ebene, im Mittelboden wird die Tiefe eines Schuhs hinreichen. Im Allgemeinen sollen die Kräften so tief seyn, daß die Wurzeln darin hinlänglich gedecket sind, und die Feuchte nicht zu früh verlieren: aber auch nicht tiefer; weil sonst die atmosphärischen Einwirkungen zu sehr abgehalten sind; die vorübergehenden, oft recht gedeihlichen Regen nicht hinab an die Wurzeln gelangen; die größere Feuchte aber sich zu lange in der Tiefe erhält.

§. 487. Wenn alle Vorfragen ausgemacht sind, schreitet man zum Auskräften. Um die Entfernung der Reihen gleich zu machen, dient der Maßstab, oder besser ein Stückchen Holz, oder ein Weinpfahl, dem man zuvor die bestimmte Länge gegeben hat. Nachdem man dieses Maß an beyden Enden und in der Mitte auf die Erde gelegt, und die Entfernung an diesen Punkten bezeichnet hat, wird durch diese Punkte hindurch die Gartenschnur gezogen, und auf beyden Enden des künftigen Grabens in der Erde befestiget. Der Arbeiter fährt, im Rückwärtsgehen, mit der Haue neben der Schnur herüber, und bezeichnet auf diese Art die Länge und die Breite des Grabens, und die bestimmte gerade Linie; indem er mit der Haue einstweilen nur die obere

Erde so weit abzieht, daß sein Zeichen gut kennbar bleibe. Dann beginnet das Auskräften (Aufgraben, Aufstechen). In ackerbarem Boden sind dazu das Grabscheit und die Haue hinreichend. Mit dem Spaten wird die Erde aufgestochen, und auf die Seite gelegt, an welcher in der Folge der Fuß der Setzlinge anstehen soll. Mit der Haue wird der Graben dann vollends ausgeleert, und von der aufgestochenen Erde gereiniget. Es ist zu empfehlen, dabey die gute Erde abgesondert zu legen; daß sie beym Einräumen unten zunächst an die Setzlinge komme.

§. 488. In steinigen Gründen muß die Reut- oder Spitzhaue zu Hülfe genommen werden. Die Felsen auf der Oberfläche sind freylich der Rebenkultur als Standplatz nicht günstig: sie haben aber nicht selten eine so glückliche Lage, daß der Landwirth sie nur mit Bedauern kahl sieht. Wenn er in dieselben gute Erde für die Reben legen will; so sind auch die Felsen seiner Betriebsamkeit nicht entgegen. In weiche Felsen mag er, quer über den Abhang, mit dem Erdbohrer Löcher bey 2 Schuh tief einbohren, nach Thunlichkeit erweitern, dieselben mit guter Pflanzenerde anfüllen, die Setzreben so hineinsetzen, daß zwey oder drey Augen außer der Erde bleiben, und gleich einschlemmen. Aus harten Felsen können die Kräften mit Pulver ausgesprenget werden; nur muß auch darein gute Pflanzenerde eingelegt werden, ohne welche die Setzreben nicht einwurzeln werden. Freylich kann man in solchen Fällen die gerade Linie nicht beybehalten: man muß sich nach der Thunlichkeit richten.

§. 489. Das Auskräften geschieht bey uns im Herbste und im Frühjahre: es ist sogar nicht selten, auf einem, noch voriges Jahr abgeernteten Felde, die Gräben erst aufzustechen, wenn die Setzreben schon darein gepflanzet werden sollen. In einem, bisher in der Kultur gestandenen, daher reinen, und zugleich nicht ausgesaugten Bo-

den mag das Letztere ohne Nachtheil geschehen: es würde aber gewiß nützlicher gewesen seyn; wenn die Kräften früher aufgestochen worden wären, und so die Einwirkung der Atmosphäre genossen hätten.

§. 490. Wann aber ist es nützlicher aufzustechen, im Herbste oder im Frühjahre? Nach Verschiedenheit des Grundes und seiner Lage bald das Eine, bald das Andere. Beraster Boden; trockene, hitzige, sandige Gründe, die dem Abtragen des Wassers nicht ausgesetzt sind, werden sehr nützlich im Herbste aufgestochen. Lehm- und Mittelboden mag man im Herbste oder zeitlich im Frühjahre aufgraben: aber auch hier hat der Herbst den Vorzug. Der Rasen fault über Winter, zerfällt und dient sehr nützlich den Setzlingen zur Nahrung: die Atmosphäre hat längere Zeit, die künftige Wohnstätte der Weinstöcke mit nützlichen Vorräthen zu beschwängern. Selbst die Arbeit ist im Herbste erleichtert, weil nun die Herbstfeuchte den Boden erweichet hat. Thon und schwere Gründe werden nützlicher nach dem Winter aufgestochen; damit der Boden nicht zu viel Nässe über Winter einsauge, und durch den Schnee nicht wieder zu fest zusammengedrücket werde. Der schwere Boden, der Rebenkultur gewidmet, machet viel mehr Mühe, und bringet dennoch oft weniger Früchte. In nassen Jahren springen hier die Reben auf, kränkeln und sterben ab. Man würde in den meisten Fällen besser gethan haben, ihn lieber dem Pfluge als dem Weinmesser zu unterwerfen.

§. 491. Ob es rathsam ist, den ganzen Grund zum Weingarten auf 2 oder 3 Schuh tief zu riolen, nähmlich ganz umzugraben. Es ist bey uns nicht üblich, und ich könnte dazu im Allgemeinen nicht rathen. Die Setzlinge müssen auf festem Boden und an den Wänden der Kräften fest anstehen: die Erfahrung lehret es, sie gedeihen sonst minder gut. Darauf ist auch unsere Behandlung der Weinstöcke berechnet. Wer daher einen stark verraseten Boden ganz rio-

len läßt, soll dieß den Sommer vor dem Aussatze vollbringen; damit die Erde sich über Winter setze, daß sohin die Rottgräben, welche im Frühjahre aufgestochen werden, feste Wände haben mögen.

§. 492. Bey jeder Anlage eines Weingartens muß gesorgt werden, daß Regen-, Schnee- und Gußwasser den Boden nicht überziehen, und nirgends zwischen den Reben stehen bleiben; sondern unschädlich abgehen. Dieß ist vorzüglich wichtig, auf Abhängen; um so wichtiger, je jäher sie sind. Kann hier durch bloße Ableitungsgräben vorgesorgt werden; so sollen sie, wo der Grund an sich nicht genug fest ist, mit Steinen ausgepflastert, mit lebendigen Gesträuchen, Ruthen oder andern Beschlächten befestiget, und wo das Wasser dennoch einen Einriß gemacht hat, gleich wieder ausgebessert werden: sonst entstehen auf den Abhängen nicht selten Abgründe, welche den Weingarten zu verschlingen drohen. Wären die Wassergräben schon zu tief; so muß gleich durch große Steine, oder durch ein, aus Weiden oder andern lebendigen Gesträuchen errichtetes Beschläge, über die Quere ein Damm hergestellet werden; daß sich die Erde darin fest halte, und dadurch das Gußwasser sich selbst im Verheeren Schranken setze. Auf gar jähen Abhängen, wenn der Boden an sich locker ist, wird der seichteste Graben bald zu sehr erweitert seyn. Darum soll hier der Rasen in und am Wasserlaufe nicht zerstöret werden; er widersteht dem Wasser. Es bleibt zuweilen kein besseres Mittel, als den Berg zu scarpiren, in Absätze, Terrassen abzutheilen; diese mit Rasen auszusetzen oder durch Mauern zu bilden, wozu beym Aufstechen der Kräften die Steine oft in der Nähe gefunden werden. Die Mauern müssen auf festem Grunde in die Erde aufgesetzt, außer der Erde mit oder ohne Mörtel aufgeführt werden; so daß sie sich im Höhersteigen immer mehr zurück drängen, jedoch die Reben nicht beschatten, ihnen Luft und Sonne nicht entziehen. Das

nähmliche muß geschehen, wenn man die Terrasse, statt der Mauer, mit Rasen aussetzet, den man viereckig auf einander stellet, mit hölzernen Pflöckeln befestiget, bey trockenem Wetter bespritzt, bis er sich zusammengewachsen hat; und bis dahin sorgfältig das Regenwasser abhält, welches die Anlage zerreißen würde.

§. 493. Bey uns trifft man ganze Berge terrassirt an, neben welchen sich Fanggruben (Wasserfänge) befinden, die den Dünger und die gute Erde auffangen, welche das Gußwasser mitgeführt hatte: um sie minder mühsam an den Weinstock zurückbringen zu können. Die jähesten Abhänge sind dadurch in kleine Ebenen oder in sanfte Abhänge umgestaltet, die zuweilen so klein und doch so mühsam hergestellt worden sind, daß man den unermüdeten Eifer des Landwirthes achtungsvoll bewundern muß. Die Mauern vermehren die Wärme; indem sie die abprallenden Sonnenstrahlen gewissermaßen zwischen die Reben hineinschleudern, und einen guten Wein hervorbringen helfen, wo er sonst nicht wachsen würde. Die Gegenden um Krems, Langenlois, am Manhartsberge, am Wagram, im Gebirge an der Donau und bey Wien liefern davon in Österreich die ausgedehntesten Beyspiele, die man auch in den übrigen Weinländern der österreichischen Monarchie oft antrifft.

§. 494 Als ich meine Weingärten anlegte, habe ich zuerst auf Ort und Stelle die Plätze angewiesen, welche zu Gängen, zur Ab- und Zufahrt, zur Aufstellung des Lesegeschirrs, und zur Ableitung des Regen-, Guß- und Schneewassers bestimmt wurden. Dann ließ ich mit dem Maßstabe, der Gartenschnur und der Haue alle Kräften, den ganzen künftigen Weingarten auf dem Grunde aufzeichnen, bevor zum Aufstechen geschritten werden durfte. In der Zeichnung sah ich, ob meine Absicht erreicht werde; und ich konnte noch leicht abändern, was mir nicht anständig gewesen ist.

Zehntes Hauptstück.

Erzeugung und Erziehung der Setzlinge.

§. 495. Der Weinstock bringt, wie andere Bäume, Samen hervor, welcher zur Fortpflanzung des Geschlechtes und der Art geeignet ist. Dieser Samen sind die Kerne in den Beeren gut ausgezeitigter Trauben.

§. 496. Ein trockener, der Sonne offener, lockerer Grund wird, wie zu einer Baumschule umgegraben, und von allem Unkraut gereiniget. Die Traubenkerne der letzten oder vorletzten Ernte werden in Reihen, im Herbste bey 2 Zoll, oder zeitlich im Frühjahre bey 1 Zoll tief darein gebaut, und mit Erde bedecket. Der Grund soll wohl kräftig, aber nicht frisch gedüngt seyn. Die Reihen kommen bey sechs Zoll aus einander.

§. 497. Wenn man die Kerne im Herbste nicht anbauet, so können sie doch zur Frühjahrssaat vorbereitet werden: indem man sie im Keller, oder an einem andern, der Gefrier unzugänglichen, jedoch nicht geheitzten Orte in feuchten Sand leget. Sie keimen entweder darin, oder sind doch dazu bereit; indem sie dann vorsichtig in die Erde eingelegt werden. Dieß ist bey zweifelhaften Samenkernen sogar rathsam; damit man die brauchbaren erkennen könne.

§. 498. Über Sommer soll, sobald die Rebenpflanzen aufgegangen sind, aus dem Samenbeete das Unkraut ausgejätet, der Boden rein gehalten, und in heißen dürren Tagen, nützlich, zuweilen Abends begossen werden. Außerdem gibt es

im ersten Sommer keine andere Arbeit. Im nächsten Frühjahre kann man aus der Samenschule von den Pflanzen, wo sie zu dick stehen, einen Theil zeitlich, vor dem Saftriebe, ausziehen, und schon jetzt in die Rebschule versetzen. Die übrigen bleiben aber noch ein oder zwey Sommer stehen, und werden dann gleichfalls in die Rebschule übersetzt.

§. 499. Die Rebschule wird in einem trockenen, lockern, kräftigen Grund, wie eine Baumschule, ganz umgegraben, gereiniget und hergerichtet. Hier werden die Reihen schon bey 1 Schuh von einander entfernt; die Reben selbst aber sechs Zoll aus einander in Gräben von beyläufig neun Zoll tief und breit eingesetzt. Den Setzlingen wird beym Versetzen nur die stärkste, gesundeste Rebe gelassen, die übrigen Schosse glatt abgeschnitten. Die Herzwurzel wird etwas eingekürzt, und alle beschädigten Theile der übrigen Wurzeln, jedoch nur am Schaden, glatt abgeschnitten. Die Reben werden, nach Thunlichkeit, in die Kräften wagrecht eingesetzt, wie sie in der Folge im Weingarten zu stehen bestimmt sind. Aus der Erde sollen wenigstens zwey Augen heraussehen. Hier bleiben die Reben wieder zwey oder drey Jahre stehen. Im ersten Frühjahre werden sie nicht weiter beschnitten. Selbst Nebentriebe kann man ihnen lassen, damit sie sich in den Wurzeln verstärken: nur rein muß die Rebenschule von Unkraut gehalten, und in kalten Gegenden nützlich über Winter, durch das Anziehen der Erde, vor dem Froste geschützet werden. Im zweyten Frühjahre nimmt man ihnen vorsichtig alle Nebentriebe; läßt ihnen nur die stärkste Rebe, welche auf zwey oder drey Augen geschnitten wird; hindert über Sommer die unnützen Auswüchse, damit die jungen Stöcke eher kräftig werden; erhält den Grund locker und rein. Nach drey oder vier Jahren werden sie in der Schule stark genug seyn, wie andere bewurzelte Stöcke auf die übliche Art in den Weingar-

ten ausgesetzt zu werden, wo sie sodann nach zwey oder drey Jahren Früchte bringen.

§. 500. Da diese Art der Fortpflanzung mehr Mühe und Zeit fordert, und dennoch später Trauben bringet; so ist sie bey uns nirgends üblich. Sie ist nur aus Wißbegierde von denkenden Landwirthen versuchet worden, welche davon zuweilen neue Arten; eben so oft schlechtere Abarten, wie die aus Kernen erbauten Obstwildlinge; am öftesten aber die nähmliche Art erhalten haben, wie der Mutterstock gewesen ist, von welchem der Same entnommen war.

§. 501. Die Fortpflanzung durch Samen könnte nur empfohlen werden; wenn der Weinbau in gar entfernte Zonen verpflanzet werden will, wohin man, ohne Verderbniß, andere Setzlinge, so lange gepackt, nicht bringen kann. Die Traubenkerne halten sich bis in das zweyte Jahr keimfähig; obgleich in dieser Zeit auch viele aus ihnen den Trieb zum Fortpflanzen verlieren. Sie können von den ausgepreßten Trauben verwendet werden.

§. 502. Zu Würnitz lasse ich die Traubenkerne beym Versetzen der Bäume in meiner Orangerie verwenden. Sie werden, nach dem Auspressen, im Freyen auf einen Haufen zusammengeworfen, wo sie, wenigstens bis in den folgenden Herbst, daher durch ein Jahr, der Hitze und Kälte, dem Regen und Schnee, allen Unbilden des Wetters Preis gegeben sind: und doch gehen daraus im Kübel neben den Orangenbäumen nicht selten noch Weinrebenpflanzen, als ein Beweis von der großen Ausdauer der Keimfähigkeit dieser Samenkerne, hervor. In meiner Rebschule habe ich ebenfalls Weinreben ansäen lassen.

§. 503. Ich habe den Versuch gemacht, ob der Weinstock sich nicht auch durch bloße Wurzeltriebe fortpflanzen lasse. Die Bartwurzeln, welche man beym ersten Hauen vom Stocke abgeschnitten, ließ ich gleich in ein rein gelockertes Beet legen, und mit der Erde auf zwey Zoll zu-

decken. Am 16. September kamen die ersten jungen Triebe über die Erde heraus: zum Beweis, daß eine solche Fortpflanzung, und noch mehr durch die stärkern Wurzeln, wenn sich nur etliche Knoten daran befinden, allerdings thunlich sey.

§. 504. Auch die einzelnen Augen, vorsichtig, ohne sie zu verletzen, rund herum mit etwas Holz, aus der Rebe wenigstens bis in das Mark ausgelöst, in einen gut gelockerten, reinen, nicht nassen Boden aufwärts sehend eingesetzt, und auf ein bis zwey Zoll mit Erde bedeckt, wurzeln ein, und treiben aus. Diese, und die im vorhergehenden Paragraph berührten Fortpflanzungsarten sind aber eben so wenig, als das Ansamen der Weinerne zu empfehlen; weil eine solche Zucht viel zu langweilig, und uns ganz entbehrlich ist.

§. 505. Bey dem Mangel an Setzreben, oder wo es darum zu thun ist, aus einer Rebe mehrere Setzlinge zu erziehen, kann man einen trockenen, kräftigen, aber nicht frisch gedüngten Grund, durch Umgraben auf 1 bis $1^1/_2$ Schuh lockern, reinigen und im Herbste herrichten. Im Frühjahre ziehet man mit einer Haue, die 5 bis 6 Zoll breit, und bey 9 Zoll lang ist, eine Furche, welche die Stelle der Kräften vertritt. Die Setzreben, welche zuvor entweder acht Tage im Wasser gestanden, oder besser, gestürzt gewesen sind, werden in Stückchen von 8 bis 10 Zoll lang zerschnitten: es sollen an jedem solchen Schnittlinge zwey oder drey gesunde, ausgezeitigte Augen sich befinden; das oberste und unterste Auge sollen bey $^1/_4$ Zoll Holz an sich haben. Sie werden bey 3 Zoll aus einander, etwas wagrecht, in die Furche gestellt; das dünnere Ende gegen oben gerichtet, und der ganze Schnittling mit lockerer Erde zugedeckt, daß er nirgends hohl stehe, und das oberste Auge etwa $^1/_2$ Zoll Erde über sich habe. 6 Zoll entfernt wird die zweyte Furche geöffnet, und dabey wieder, wie in der ersten, verfahren. Sobald die Pflanzen aufgeschossen sind, wird, nach einem Regen, das Unkraut ausgejätet; die Erde durch Behauen

gelockert, und dieß um Michaeli wiederholt. Im Frühjahre darauf werden die Triebe nahe an der Erde, etwa auf ein oder zwey Augen, abgeschnitten, und über Sommer wieder rein gehalten: das nähmliche geschieht im dritten Sommer. Im Herbste dieses Sommers, oder im folgenden Frühjahre werden sie ausgenommen; indem man mit der Haue sie unterfängt; die Reben auf ein oder zwey Augen geschnitten, und versetzt. Wären sie zum Versetzen noch nicht stark, und hinlänglich bewurzelt; so kann man sie noch ein oder zwey Jahre stehen lassen. Auch diese Fortpflanzung ist langweilig; nur ein Nothmittel, und verdient bey uns keine Nachahmung: da wir den Weinbau im Großen betreiben, und leicht die nöthigen Setzlinge auf geschwindere Art erhalten können.

§. 506. Eine andere Art von Rebschulen ist bey uns mehr zu empfehlen. Man wähle einen trockenen, lockern, reinen, der Mittagssonne nicht ausgesetzten, vor wildem und zahmen Viehe geschützten Grund; wo möglich in der Nähe des künftigen Weingartens, damit man die Reben beym Versetzen nicht weit in der Luft tragen dürfe. Der Grund soll nicht viel besser seyn, als jener des künftigen Weingartens. Dieser Grund werde im Herbste, wie ein Weingarten, ausgekräftet. Die Rottgräben werden bey 9 bis 12 Zoll tief und breit gemacht, und von einander durch eine Wand von 3 bis 4 Zoll geschieden, daß in der Folge die Rebenreihen bey 1 bis $1^1/_2$ Schuh aus einander stehen. Im Frühjahre werden die Setzreben, wie zum Besetzen des Weingartens, geschnitten, geputzt, acht Tage ins Wasser gestellt, dann gleich aus dem Wasser in die Rebschule, 3 bis 4 Zoll aus einander, auf die nähmliche Art, wie im Weingarten, versetzt, daß ein oder zwey Augen außer der Erde bleiben: oder, zuvor gestürzt, wenn die Wurzelkeime $^1/_4$ Zoll lang sind, aus der Sturzgrube in die Rebschule gebracht, bey vier Zoll aus einander gesetzt, und vom Unkraut

rein gehalten. Viele haben schon im ersten Herbste hinlänglich schöne Wurzeln, und können gleich versetzt werden. Nach zwey Jahren aber mögen diese Reben vorsichtig, um die Wurzeln so wenig als möglich zu beschädigen, ausgegraben, und wie die Bögen in die Weingärten verpflanzet werden. Man gewinnt dabey, daß die Reben in der Rebschule leichter übersehen, gewartet und gepflegt; nöthigenfalls auch begossen werden können: daß man inzwischen das Feld, welches zum Aussetzen bestimmt ist, mit andern Früchten anbauen und benützen könne, und dennoch der Weingarten eher zum Tragen kömmt: denn die versetzten Bögen bringen zuweilen im ersten Jahre, meistens aber im zweyten Jahre nach dem Versetzen schon Früchte.

§. 507. Um einen Neusatz zu machen, müssen immer, nebst der nöthigen Anzahl, eine Überzahl von Sturzreben vorhanden seyn; weil nicht alle brauchbar werden. Dadurch geschieht es, daß fast immer eine Zahl guter Setzreben erübrigen, welche jetzt unbenützt weggeworfen werden. Denket damit auf die Zukunft. Nicht alle neugesetzten Reben wurzeln ein; besonders, wenn bald nach dem Setzen heiße Dürre eintritt. Im nächsten Jahre müsset ihr untersetzen, und dazu wieder Sturzreben erzeugen. Dadurch ist ein Jahr verloren, welches sich oft drey und vier Mahl wiederholt, bis die Kräften alle mit gesunden Stöcken besetzt sind. Grabet in den Balken, oder wo ihr in der Nähe wollet, eine Kräfte auf; besetzet sie mit den erübrigten guten Setzreben, $^1/_2$ Schuh aus einander; damit sie hier einwurzeln, und nach zwey Jahren als bewurzelte Setzlinge jeden leeren Raum in den Reihen gern ausfüllen. Diese bewurzelten Reben haben den Vorzug, daß sie an die Lage und an den Boden schon gewöhnt sind, den sie befruchten sollen.

§. 508. Zur sichern Fortpflanzung sind nicht minder die Bögen zu empfehlen. Die Bögen (Ableger, Einle-

ger, Bücklinge, Hackstöcke, Wurzelstöcke, marcottes), sind vorjährige Reben, die heuer über Sommer sich bewurzelt haben, zur Besetzung leerer Plätze im Weingarten, oder zur Anlage neuer Weingärten bestimmt. Sie können schon im Herbste, wenn das Laub abgefallen ist, besser aber im Frühjahre beym Schneiden und ersten Hauen des Weingartens gemacht werden. Dazu suche man nur vollkommen gesunde, gut ausgezeitigte, einjährige Reben kräftiger und fruchtbarer Stöcke aus, welche durch Hagel, Kälte oder andere Anlässe keinen Schaden gelitten haben; und zwar von einem Stocke nur eine, höchstens zwey Reben. Diese werden beym Schneiden des Stockes nicht mitgeschnitten, aber auch dem Stocke in seine Las nicht gut gerechnet. Nach dem ersten Hauen, bevor der Saft noch zu treiben anfängt, wird $^1/_2$ bis einen Schuh vom Mutterstocke entfernt, in den Balken mit der Haue eine Öffnung von $^1/_2$ Schuh Weite und Tiefe gemacht; die zum Ablegen bestimmte Reben vorsichtig, um sie weder zu brechen oder zu beschädigen, weder vom Mutterstocke abzusprengen, fast im Halbzirkel herab auf die Erde gebogen, und in die vorbereitete Öffnung eingelegt; die Erde darüber gezogen, um das Loch zuzumachen, und festgetreten, daß die Rebe nicht mehr aufstehen könne: weßwegen man sie auch mit einem hölzernen Häckchen in die Erde fest machen kann: daher ihr Nahme Hackstöcke. Es sollen drey bis vier gesunde Knoten mit gesunden Augen zum Wurzelschlagen in der Erde seyn. Dem vorderen Theil der Rebe, welcher über die Öffnung hinausgeht, wird ein Pfahl gegeben, an welchem er aufwärts gebogen und angebunden wird. Dadurch erhält er zugleich die Richtung, die sein Körper künftig zu befolgen hat. Der Bogen wird über Sommer, wie ein besonderer Stock behandelt, behaut und gejätet. Er bringt in diesem Jahre schon Früchte, und bezahlt den Aufwand an Zeit und Mühe reichlich. Im ersten Herbste, wenn das

Laub abgefallen ist, wird der Bogen am Mutterstocke glatt abgeschnitten; der eingegrabene, bewurzelte Theil ausgegraben, und mit der Haue unterfangen, um so wenig Wurzeln als möglich zu verletzen; ihm nur die stärkste und gesundeste Ruthe gelassen; in eine bereits geöffnete Kräfte, wie eine Sturzrebe, an die Wände an- und eingesetzt; seine Wurzeln bequem gelegt; die zum Wurzeln bestimmten Theile mit Erde bedeckt; oben ein oder zwey Augen herausschen lassen, und bis dahin abgekürzt, sohin wie ein anderer junger Stock behandelt. Der bewurzelte und wagrechte Theil des Bogens bildet die Brücke des Stockes: er wurzelt bald ein, da er mit vielen jungen Wurzeln schon versehen ist, die er über Sommer aus jedem bedeckten Auge in der Erde gebildet hat. Im ersten Frühjahre, nach dem Versetzen, lasse man ihn ruhig in der Erde: er hat ohnehin noch nicht Zeit gehabt, sich einen Bart wachsen zu lassen, und die ältern Nebentriebe wurden ihm schon im Herbste abgeschnitten. Der Grund um ihn herum werde jedoch rein und locker gehalten; auch über Sommer die Reben gejätet. Im ersten oder zweyten Herbste darauf erhält er Dünger; wenn dieß nicht gleich beym Versetzen geschehen ist: im zweyten oder dritten Jahre darnach trägt er schon, wie ein älterer Stock, Trauben. Auf diese Art kann man binnen zwey oder drey Jahren fruchtbare Stöcke sich anziehen.

§. 509. Es ist besser, die Bögen erst im Frühjahre zu machen. Jetzt weiß man es gewiß, welche Reben der Winter dazu unbeschädiget gelassen, oder dazu vollkommen ausgezeitiget hat; welche von Menschen und Thieren ganz unbeschädiget geblieben sind. Wo der Winter strenge ist, kann man von den, zu Bögen auserlesenen Stöcken die Reben im Spätherbste beym Pfahlziehen auf die Erde biegen, und einen Weinpfahl darauf legen. Dadurch sind sie den schneidenden kalten Winden entzogen; werden vom Schnee bedeckt und geschützt, und dennoch kann die Luft

sie bestreichen. Mit Erde soll man jedoch diese Reben nicht belegen; weil sonst die Augen von der Feuchte, welche die Erde in sich zieht, und von derselben Schwere ersticken und ersaufen möchten. Man wähle aber zum Ablegen nur fruchtbare Stöcke; weil sonst die Kinder auch unfruchtbar seyn würden.

§. 510. Nach dem ersten Sommer soll man den Bogen vom Mutterstocke abschneiden: er entzieht sonst dem letztern zu viel Kraft. Auch ist es nun, im Herbste rathsam, die Bögen zu versetzen; weil sie mit der Herbst- und Winterfeuchte sicherer einwurzeln. Wäre man daran gehindert, oder hätte man zu fürchten, daß die große Kälte in die lockere neue Grube bis auf die Wurzeln eindringe; so mag der Bogen über Winter am Mutterstocke bleiben, und mit Erde etwas angezogen werden, bis zum Schneiden des Weinstockes: oder man kann sie im Herbste abschneiden, und in einem Keller, die Wurzeln mit Erde bedecket, bis zum Frühjahre aufbewahren.

§. 511. Man mag diese Bögen, jedoch nur in kräftigem Boden, auch auf ihrem ersten Geburtsorte stehen lassen. Man wähle nur hinlanglich lange Reben, welche bey 9 Zoll in die Erde gebogen werden; schneide sie im Herbste vom Mutterstocke ab; lege auch das abgeschnittene Ende des Bogens so tief in die Erde, daß es mit dem bewurzelten Theile eine Brücke bilde, und gebe etwas Dünger über die erste Erde. Die Wurzeln greifen dann tiefer in den Boden, und die Bögen tragen vier bis fünf Jahre Früchte: sie sterben aber dann bald ab: wie sie mit den Wurzeln dem stärkern Mutterstocke zu nahe kommen.

§. 512. Man kann Rebenableger auch in Körbe oder in Blumengeschirre zügeln; wenn es darum zu thun ist, Muster davon im Kleinen vor Augen zu haben. Anstatt daß die Rebe in die Erde gelegt und angeheftet wird, biege man sie im Frühjahre in einen unterstehenden Korb, oder

anderes Geschirre, über welches zwey bis vier Augen herausſehen müſſen. Im Herbſte werden dieſe Bögen vom Mutterſtocke abgelöſt, und können dann an jeden beliebigen Ort übertragen, und wenn es ein Ruthenkorb iſt, in dem ſie ſtehen, auch mit demſelben in die Erde eingegraben werden. Die Ruthen faulen, und die Wurzeln gehen zwiſchen denſelben durch in den Boden, um ſich hier anſäßig zu machen.

§. 513. Ähnliche Bögen kann man auch in den Gruben erzeugen. Wenn ein, zum Abſenken beſtimmter Stock mehr geſunde, ſtarke Reben hat, als leere Plätze damit zu beſetzen ſind; ſo werden die künftigen Grundreben gehörig aufgerichtet. Man laſſe aber dem Stocke ein oder zwey der übrigen Reben, beſonders wenn ſie auf Trauben zeigen; biege dieſe nachher in die Grube, wo am beſten Raum dazu iſt, und bedecke drey oder vier geſunde, zeitige Augen mit Erde: die übrige Rebe wird an der Wand aufgeſtellt, und an den Pfahl gebunden: er trägt über Sommer Trauben, und kann im Herbſte als ein bewurzelter Bogen (Grubenfechſer, Reifling, Würzling) zur Fortpflanzung verwendet werden. Da dieſe Bögen in der Grube gleichſam verborgen ſind; ſo werden ſie in Öſterreich Loſer oder Lauſcher genannt. Sie müſſen aber im erſten Herbſte abgenommen werden. Sie bilden hier in der Regel nicht ſo viel und ſo ſchöne Wurzeln, wie die Balkenbögen; weil ſie auf einen engen, unter mehrere Reben getheilten Raum beſchränkt ſind.

§. 514. Am öfteſten geſchieht bey uns die Fortpflanzung der Reben durch Abſenker und durch Sturzreben. Das Abſenken (Gruben, Verſenken) kann jedoch nur von einem ſchon gut eingewurzelten kräftigen Stocke im nähmlichen Weingarten geſchehen. Die Sturzreben (Setzreben, Setzholz, Schnittholz, Schnittlinge, Reb-, Blind- oder Blaßhölzer, Fächſer, Boutures oder Crosettes) werden

bey uns am Allgemeinsten zu ganz neuen Anlagen verwendet.

§. 515. Heiße Länder, die ihre Reben schon im Herbste schneiden, müssen auch schon im Herbste ihre Setzreben aussuchen; sobald das Laub abgefallen, und das Mark in den Reben trocken erscheint. Hier können die Setzlinge gleich ausgesetzt werden: die Winterfeuchte und Kühle befördert das Einwurzeln, was die heiße Dürre des Sommers hindern würde. In den minder heißen Gegenden wäre ein Herbstaussatz gewagt. Wir richten daher erst im Frühjahre, nach Verschiedenheit der Witterung, im Februar oder März, wenn keine gar starke Gefrier mehr zu besorgen ist, und nun ohnehin die Weingärten geschnirten werden, die Setzreben zusammen; und machen im Frühjahre den Neusatz. Dazu werden beym Schneiden des Weingartens die schönsten, vorjährigen, hinlänglich langen, unbeschädigten, gesunden, gut ausgezeitigten Reben zu Setzhölzern ausgesucht, und an der Las vorsichtig glatt abgeschnitten. Diese Reben werden gleich abgesondert gelegt; mit Erde oder einem Fetzen zugedeckt, um von der rauhen Märzluft nicht auszutrocknen; jeden halben Tag nach Haus getragen; von den Ranken uud von allen Nebentrieben gereiniget, ausgeputzet, in Bündel von 200 bis 300 Reben gebunden, und mit der Richtung, wie sie auf dem Stocke gestanden, gleich ins Wasser gestellt. Schwache, magere, nicht gut ausgezeitigte, beschädigte Reben, oder deren Augen platt, weit aus einander stehen, oder über Winter erfroren sind, sollen zu Setzlingen nicht gewählet werden. Da bey uns die obern Augen an den Reben selten vollkommen auszeitigen; so wird aus einer vorjährigen Ruthe nur eine Setzrebe geschnitten werden können. Sie sollen alle, nicht von jungen Weinstöcken, die noch keine Trauben getragen haben, und auch nicht von zu alten genommen werden, deren Hervorbringungskraft schon im Abnehmen ist. Sie sollen nur

Triebe kräftiger, fruchtbarer, gutartiger Stöcke seyn. Darum sollen diese Stöcke dazu schon ausgewählt und angemerket werden; so lange sie Laub und Trauben tragen: da man sie im Frühjahre ohne Laub, an Gestalt und Farbe der Rebe, nicht zuverläßig mehr erkennet. Auch soll man nur jene Arten wählen, welche der neuen Lage und dem Boden am besten angemessen sind; und die verschiedenen Arten bezeichnen, um sich beym Aussetzen nicht zu irren. Endlich sollte man auch von einem gar guten Grunde zur Anpflanzung auf einen magern Berg die geilen Reben nicht aussuchen; lieber sie von ziemlich gleicher Lage und Boden nehmen, obschon dieser Unterschied gar nicht berücksichtiget wird.

§. 516. Wer seine Pflanzen von Weitem her bezieht, ist immer mehr in Gefahr, seine Anlage mißglücken zu sehen. Die Setzlinge sollen lieber aus einem kalten in ein wärmeres Klima und Lage, lieber aus einem magern in einen fettern Grund übersetzt werden; lieber von der Anhöhe, als von der Ebene abstammen. Nur aus einem ausgesaugten Boden sollen sie nicht kommen; weil sie dann schon verkrüppelt sind, und selten gute, fruchtbare Stöcke mehr hervorbringen. Die Fahrläßigkeit in der Auswahl der Setzreben ist, wie die Fahrläßigkeit in der Auswahl des Samens beym Ackerbaue, die Grundlage einer minder ergiebigen Anlage.

§. 517. Die Länge der Setzreben richtet sich nach der Tiefe und Weite der Rottgräben. Der Fuß der Rebe muß an einer Wand fest anstehen, über den Boden der Grube herüber reichen, an der andern Wand sich aufrichten, und mit zwey oder drey Augen über die Erde herausehen. Wenn daher die Gräben einen Schuh tief und weit sind; so wird jede Setzrebe noch bey $2^1/_2$ Schuh Länge mit gesunden Augen haben sollen; nachdem ihr die obern Spitzen, welche ohnehin selten gut ausgezeitigte Augen haben, abgestutzt wurden. Alle Abschnitte müssen recht glatt gemacht werden.

Insbesondere soll der Schnitt am dickern Ende der Setzrebe, gleich unter dem untersten Auge, durchgeführt werden; damit hieraus der erste Wurzeltrieb ausgehe, und kein todtes Holz bleibe, welches faulen könnte.

§. 518. Das Wasser, in welches die Rebenbürdel gestellt werden, mag Quell- oder fließendes Wasser seyn: nur soll es nicht gefrieren, wodurch die Augen Schaden leiden; auch soll dasselbe mit Mistjauche oder Dünger nicht geschwängert seyn. Die Reben sollen nicht über drey Zoll im Wasser stehen. Wo man im Freyen kein taugliches Wasser in der Nähe hat, mag man die Rebbürdel in ein Geschirr mit Wasser stellen, und dieses Wasser von drey zu drey Tagen erneuern: oder man kann sie an einem kühlen, schattigen Orte, wohin die Gefrier nicht reichet, mit dem dicken Ende bis auf drey oder vier Zoll hinauf in feuchte Erde stellen, in welcher sich die Augen ebenfalls entwickeln, und entweder sogleich in den Grund gesetzt, oder noch zuvor eingestürzet werden können.

Das Wasser öffnet die Saftgänge und Poren der Reben, und theilet ihnen so viel Feuchte mit, als nöthig ist, sich dann in der Erde zu erhalten; bis die ersten Wurzelkeime entwickelt sind, und aus der Erde zu saugen anfangen.

§. 519. Im April, oder zu Anfang des May, wenn die Augen der, im Wasser oder in der Erde stehenden Reben recht angeschwollen sind, oder schon zu treiben anfangen, wird eine hinlänglich große Grube in die freye Erde gemacht, welche alle Setzreben fassen kann. Sie muß so tief seyn, daß die Reben ganz in der Erde stehen, und oben noch ein Raum von 4 bis 5 Zoll zur Decke bleibe. Der Platz dazu muß recht in der Sonne liegen, und so gewählt werden, daß das Regenwasser nicht darüber laufet. Um dieß sicherer zu verhindern, wird die ausgehobene Erde rings um die Grube herum, wie ein Damm gelegt, welcher alles zufließende Wasser abzuhalten geeignet ist. Dieser Damm

muß daher auf jener Seite, von welcher das Wasser am meisten andringet, am festesten und höchsten seyn: denn liefe die Grube mit Wasser an; so würden die Augen der Reben darin ersaufen, und mit den Reben verfaulen, somit zu ihrer Bestimmung ganz unbrauchbar werden. In diese Grube werden die Reben eingestürzet: nähmlich der obere dünnere Theil der Reben wird zu unterst gekehrt, und gewissermaßen gestürzet, daß der dickere, bisher im Wasser gestandene, zum Einwurzeln bestimmte Theil oben stehet. Man nennet dieses die Reben stürzen, und die Reben selbst heißen nun Sturzreben. Die Bürtel, deren Reben eine gleiche Länge haben sollen, werden so eng, als es thunlich ist, ohne die Augen zu drücken, neben einander gestellt; daß sie oben eine gleiche Fläche bilden. Füllen sie die Grube nicht aus; so werden Brennreben, anders Bürtelholz, oder Stroh mit eingestellt, damit die Sturzreben ihre stehende Richtung nicht verändern können. Nun wird entweder kurzer, gut abgefaulter Mist, oder Moos, welches jedoch weder Ameisen noch andere Insekten enthalten darf, zwischen die obern Enden der Bürtel und der Reben vorsichtig, um die Augen nicht zu beschädigen oder abzustoßen, eingestecket; die Grube dann auf zwey bis vier Zoll mit Erde zugedeckt. Je heißer die Gegend, die Lage der Grube, oder die Jahreszeit; in dem Verhältnisse wird die Erde höher darüber gezogen, um das Austrocknen der Reben zu hindern: aber auch niemahls so hoch, daß es in der Grube kühl würde. Über die Erde wird sogleich, entweder mit der Hand, oder mit einer Gießkanne, oder mit einem, im Boden durchlöcherten Topfe Wasser aufgespritzet; daß die Feuchte bis auf den Mist oder Moos durchgreife. Das Aufgießen aus Bütteln und ganzen Töpfen würde die Feuchte ungleich vertheilen. Diese Anfeuchtung wird bey warmer, trockener Witterung täglich zwey Mahl, Früh und Abends wiederholt: wenn es aber regnet, daß von

den auffallenden Tropfen die Erde ohnehin bis auf die Reben eingefeuchtet ist, muß das Begießen unterbleiben.

§. 520. Die Absicht dieses Einstürzens in die Erde ist, durch Wärme und Feuchte die Wurzeltriebe der Reben mit Gewalt zum Auskeimen zu bringen. Damit sich die Feuchte in der Gegend, wo die Wurzeln entstehen sollen, aufhalte, und nicht über die Reben hinab in die innere Erde gleite, werden die Reben mit Mist oder Moos belegt. Es darf aber niemahls zu viel gegossen werden; weil sonst die Nässe die Augen und die Reben zur Faulung bringet: sie werden schwarz, und sind unbrauchbar. Eben so soll bey trockener, warmer Witterung das Anfeuchten nicht unterlassen werden; weil sonst die Absicht gar nicht, oder nicht genug erreicht wird. Auf 8 bis 10 Bürtel, oder auf ungefähr 2000 eingestürzte Reben kann man beyläufig 10 Maß Wasser auf ein Mahl zum Auffspritzen rechnen.

§. 521. Bey gehöriger Wartung der Grube werden sich binnen 6 bis 8 Wochen die Wurzelkeime zu entwickeln anfangen, und die Reben zum Aussetzen tauglich seyn. Liegt die Grube recht in der Sonne, und ist die Witterung warm; so erfolgt dieses eher, als bey kaltem Wetter. Will der Winzer das Keimen beschleunigen; so vermindere er die Erdedecke, daß die Hitze mehr eindringe, und spritze zugleich etwas mehr auf. Treiben die Reben zu stark, und es ist die Witterung zum Aussetzen nicht günstig; so lege er mehr Erde auf die Grube, um die Wärme darin zu vermindern. Manchmahl, und wenn man im Aussetzen längere Zeit gehindert ist, werden die Wurzelkeime, welche Käs, Maden oder Ringel heissen, 1 bis 2 Zoll lang, heissen dann Sporne und sind gelblich weiß: diese werden aber dann beym Setzen leicht abgebrochen oder abgetreten; und es kann sohin daraus kein Stock entstehen. Am besten ist es, wenn die Wurzelaugen sich eben entwickelt haben; nur bey $^1/_4$ Zoll lang sind: weil sie nun nicht

so leicht beschädiget werden. Man soll darum vier bis fünf Wochen, nach dem Einstürzen, die Grube früh oder Abends an etlichen Orten öffnen, und einige Reben ansehen, sodann aber gleich wieder zumachen. Diese Untersuchung ist von Zeit zu Zeit zu wiederhohlen. Sobald die meisten Sturzreben dazu geeignet sind, soll zum Aussetzen geschritten werden.

§. 522. Nicht wenige unserer Hauer sind der Meinung, daß ein im May unternommener Aussatz keinen fruchtbaren Weingarten hervorbringe. Der Juny, und in diesem Monathe, wenn der Mond bald voll, oder doch schon ziemlich im Aufnehmen ist, wird von ihnen vorzüglich gewählet. Da die Reben 6 bis 8 Wochen in der Grube bleiben; so lassen sie dieselben bis Ende April oder Anfangs May im Wasser stehen. Die Erfahrung hat aber diese Meinung nicht gerechtfertiget. Der Juny und der July sind bey uns gewöhnlich die heißesten Monathe, in denen recht oft, besonders in den waldleeren Weinländern, nicht allein anhaltende Landregen, sondern auch ausgiebige Wetterregen mangeln. Ein Aussatz mit Sturzreben kann ohne Feuchte nicht gerathen. Aus der Grube, aus diesem feuchtwarmen Schwitzbade, heraus in die Freye gebracht, können die Reben weder Kälte noch Dürre vertragen; bis sie an die Atmosphäre gewohnt sind. Wenn es im Juny nicht regnet; so wird der July abgewartet: indessen werden die Wurzeltriebe in der Grube zu lang; erschöpfen alle Kräfte, welche zum Einwurzeln, zur Erhaltung im Freyen ihnen nöthig wären, und die Reben werden noch dazu in der Grube täglich mehr verzärtelt. Wenn es auch im July nicht regnet; so muß der Aussatz nach jedem unausgiebigen Regen, selbst in der Trockene, unternommen werden: denn später als im July verzärtelte Sturzreben auszusetzen, ist gar nicht rathsam; weil sie nicht mehr Zeit genug haben, die freye Luft zu gewöhnen, und vor Eintritt der rauhen Witterung

einzuwurzeln. Auch sterben die Keime in der Grube ab, und die Reben werden zur Fortpflanzung unbrauchbar; wenn sie zu lange eingeschlossen bleiben. Die nach einem unausgiebigen Regen in der heißen Dürre ausgesetzten Reben vertrocknen: es ist nicht selten, daß ganze Aussätze nicht ankommen; wenn nicht noch zu rechter Zeit ein ausgiebiger Regen ihr Leben rettet.

§. 523. Im May ist die Luft noch nicht so drückend heiß; wir haben in diesem Monathe fast alljährlich wiederhohlte Regen und ausgiebige Thaue: es ist daher sehr anzurathen, die Setzreben, sobald das Schneiden und erste Hauen in den Weingärten vorüber ist, und man dazu Zeit hat, wenn sie auch nur wenige Tage im Wasser gestanden sind, also schon im März oder Anfangs April in die Grube einzustürzen; um sie schon im May zum Aussetzen tauglich zu finden. Das Einstellen in das Wasser soll bey diesen Reben nur das Vertrocknen derselben hindern, bis man Zeit findet, sie einzustürzen. Die Augen werden sich schon in der Grube entwickeln. Dieß ist noch mehr jener Gegend anzurathen, welche im März und April vor starken Gefrieren noch nicht sicher sind. Diese sind in Gefahr, daß ihre Reben noch im Wasser vom Froste Schaden leiden, dem sie in der warmen Grube entgehen.

§. 524. Das Absenken der Weinstöcke kann im Herbste oder Frühjahre geschehen. Wird im Frühjahre gegrubet; so bleiben beym Schneiden und ersten Hauen die, zum Absenken bestimmten Stöcke einstweilen unberührt stehen, bis das Schneiden und Hauen beendiget ist. Nun wird zum Gruben geschritten. Man kann im Frühjahre damit anfangen, sobald die Erde bis unter die Bruck hinab aufgethauet ist: es kann fortgesezt werden, bis der Weinstock zu treiben anfängt. Freylich gruben manche noch, wenn die Reben schon auszutreiben anfangen: allein dieß ist gewiß schädlich: die schon begonnene Vegetation wird gewaltsam, zum Nach-

theil der Gesundheit und Fruchtbarkeit des Stockes, unterbrochen; es sterben davon auch manche Stöcke ab. Im Herbste kann das Versenken anfangen, wenn das Lesen vorbey ist, die gelbe Farbe und das Abfallen des Laubes das Einstellen der Vegetation außer der Erde andeuten.

§. 525. Man kann alte und junge Stöcke absenken. Sobald ein Stock hinlänglich lange und starke Reben hat, kann er, ohne Rücksicht auf sein Alter, abgesenket werden: nur soll er schon wenigstens ein Mahl Trauben getragen haben. Schwächliche, kränkelnde, auf ausgemergelten, matten Gründen ausgehungerte Stöcke sollet ihr dazu niemahls verwenden; weil ihre Kinder selten besser werden. Auch die aus den Thauwurzeln ausgegangenen Stöcke wählen unsere Winzer nicht zum Absenken. Solche Stöcke haben fast allzeit durch Gefrier oder auf andere Art schon Schaden gelitten, und sind aus Thauwurzeltrieben nur ersetzt worden: sie wären daher nur im Nothfalle zum Abgruben zu benützen.

§. 526. Auf nicht gar mattem Boden werden viele junge Stöcke, selbst ohne zuvor Dünger erhalten zu haben, im vierten oder fünften Jahre schon zum Graben geeignet seyn. Wenn die Blößen, leeren Plätze, des Neusatzes durch Absenker besetzt werden können; so pflegt man hier auf gutem Boden noch eher zu gruben, als zu düngen: weil beym Gruben ohnehin neu gedüngt wird: oder, indem gedüngt wird, werden beym Aufstechen gleich die Stöcke abgesenkt, um die Blößen zu besetzen, und mit Dünger beschüttet: oder man läßt diese, zum Absenken bestimmten Stöcke einstweilen unberührt stehen; bis der Mist in den Kräften eingegraben ist, und der Winzer jetzt oder im Frühjahre Zeit zum Gruben hat: damit der kaum eingegrabene Dünger nicht wieder aus der Erde geworfen werde. Es wäre dieß doppelte Mühe und Auslagen ohne Nutzen. Man kann ebenfalls die dazu geeigneten Stöcke abgruben, und sohin

düngen; wenn auch der übrige Weingarten noch nicht gedüngt wird. Diese Gruben läßt man dann ungeöffnet, wenn die übrigen Stöcke aufgestochen und gedünget werden.

§. 527. Wer über die Weingärten die Aufsicht hat, muß es sich anmerken, wie viel Gruben in jedem Weingarten gemacht wurden: damit er weiß, wie viel Dünger er in der Folge hineinführen zu lassen hat, daß keiner übrig liegen bleibe, oder wieder weggeführet werden müsse. Auf 100 Gruben zu zwey Grundreben rechnen die Landleute drey zweyspännige Pferdfuhren Dünger: es wird aber in eine Grube mit zwey neuen Stöcken eine Tragbutte Dünger, also auf 100 Gruben wohl vier bis fünf mittlere Fuhren erforderlich seyn; wenn man gut düngen will, und die Gruben nicht zu klein gemacht sind.

§. 528. Man kann auch den Grubstock, die Grundrebe, in der Folge wieder absenken und vermehren. Dieß soll, ohne Nothwendigkeit, nicht zu bald geschehen. Der Stock muß selbst erst wieder starke Wurzeln fassen und kräftig werden. Überdieß wäre es schade, den, beym Absenken eingelegten Mist sobald wieder heraus zu werfen: wenigstens vier Jahre wartet man ab, damit der Dünger eher Früchte bringe. Lieber besetzet die größeren Blößen mit Sturzreben oder Bögen.

§. 529. Man kann durch das Absenken aus einem Stocke mehrere Stöcke erzeugen; so viel nähmlich der Stock gute, lange Reben hat. Der Stock kann seitwärts und aufwärts, er kann auf alle Seiten abgesenket werden: nur nicht zurück über seinen Ansatz; indem er bey diesem letztern Verfahren leicht brechen, und seiner besten Wurzeln beraubt würde. Gehen z. B. in der Schar, nähmlich in der Nebenreihe der Kräfte, drey Stöcke ab, welche durch Grundreben ersetzet werden sollen; so muß der Absenker dazu vier gesunde, hinlänglich lange Reben haben, wovon eine den Platz des Absenkers und die drey übrigen die drey leeren

Plätze besetzen sollen. Hat ein Stock mehrere brauchbare Reben; so werden sie doch nicht eher abgeschnitten, bis man die bestimmten Reben auf ihre Plätze gebracht hat; weil dabey nicht selten die Reben brechen und abspringen. Wenn man auch mit einem Absenker so viel leere Plätze besetzen kann, als die Reben mit ihrer Länge einnehmen können; so werden doch von einem Stocke nicht gern mehr als vier neue Grundreben gemacht. Selbst vier Stöcke können leichter aus einem Stocke abgesenket werden, wenn zwey davon in die Schar und zwey in den Balken oder in den Vorschlag zu stehen kommen.

§. 530. Die zum Absenken bestimmten Reben müssen vollkommen gesund seyn, und gesunde, ausgezeitigte Augen haben: daher kann man nicht gruben, wenn der Hagel über Sommer die Reben, oder über Winter und im Frühjahre die Kälte und späte Reife die Augen beschädiget haben. Die Reben werden mit dem Weinmesser ausgeputzt: nähmlich, es werden alle Blätter, Blatttriebe, Ranken und sonstige Auswüchse glatt, ohne die Augen zu beschädigen, mit dem Weinmesser abgeschnitten. Ist der Stock und die Reben geeignet; so muß die Grube zum Absenken gemacht werden.

§. 531. Glatt an dem, zum Absenken bestimmten Stocke, welcher von nun an der Altvater heisset, bis auf den Platz, auf welchen der letzte Grubstock künftig stehen soll, wird die Kräfte bis auf die Bruck hinab mit der Schaufel aufgestochen, und mit der Haue alle dadurch losgestochene Erde, selbst neben der Bruck ausgehoben, daß die Bruck frey auf dem Boden da liegt. Die Grube wird gereiniget, geebnet, nirgends eine Vertiefung gelassen, welche den Stock hohl liegen machet. Damit der Arbeiter die Grube nicht zu lang mache, zeichnet er sich mit der Schneide der Schaufel dieselbe auf der Oberfläche zuerst an; doch so, daß die Grube auf einer Seite am alten Stocke anfange; damit dieser nicht in der Mitte derselben zu stehen

komme. Die Grube soll wenigstens so weit und so tief, wie eine neue Kräfte gemacht werden. Die Tiefe ist zum Theil davon abhängig, wie tief die Bruck des Altvaters liegt. Dieser soll auf den Boden der Grube nicht aufwärts, sondern eben, und lieber um 1 oder 2 Zoll unmerklich niedriger gelegt werden. Wäre der erste Aussatz zu seicht und zu eng gemacht worden: so kann man beym ersten Absenken die Grube weiter und tiefer machen; somit dem ersten Versehen abhelfen. Bliebe man jetzt wieder seicht: so kann nicht oft mehr zurückgegrubet werden; folglich wird der Weingarten eher öde. Bey jungen Weingärten ist die Grube auf 2 bis $2^1/_2$ Schuh, oder bis an das Knie des Mannes nicht zu tief; besonders wenn in die Balken abgesenket wird. Die Länge und Weite derselben richtet sich nach der Entfernung, in welcher die Stöcke stehen: weil die Absenker in die Winkel der Grube zu stehen kommen. Je schlechter der Grund, desto tiefer und weiter; um sie zum Theil mit guter Erde wieder füllen zu können.

§. 532. Ist die Grube fertig; so wird der nun frey gewordene Stock mit dem Weinmesser von oben bis hinunter von seinen Thau- und Seitenwurzeln befreyt, welche ihn an der Wand hinauf fest halten und das Umlegen hindern. Seine Wurzeln am Ansatze werden unbeschädiget gelassen, und jene an der Bruck nur nach Nothdurft abgeschnitten. Der Stock wird bis hinab zur Bruck abgeputzt; jedoch darf er dabey an seiner Rinde nicht verletzt werden; so wie seine Augen nicht zu beschädigen sind. Er wird nun an der obern Wand, an der er bisher gestanden hat, behuthsam niedergebogen und auf den Boden der Grube umgelegt. Man muß den Altvater immer an dem, seinem Stande nächsten Punkte umbiegen: damit seine Bruck nicht aufgerissen und zu sehr aus ihrer Lage gebracht werde; aber auch das künftige Absenken durch seine Lage nicht hindere. Der Arbeiter steht in der Grube, hält mit dem Fuße den Altvater nieder,

und sucht die Reben aus, wie er sie auf die verschiedenen Plätze verwenden will. Die längsten Reben werden auf die entfernten Plätze bestimmt. Er hat Haue und Messer neben sich auf dem Balken liegen. Eine Rebe wird in dem Winkel der Grube aufgerichtet, in welchem der vierte Stock stehen soll: sie wird, auf dem Boden der Grube aufliegend, neben der Grubenwand hingezogen, und erst auf ihrem Standpunkte in die Höhe gerichtet. Die zweyte Rebe wird auf gleiche Art auf den Standpunkt des dritten Stockes hingezogen. Die Reben, welchen der Altvater den Platz nicht vertritt, sind leicht aufzurichten: schwieriger sind jene Stöcke zu machen, neben deren Platz der Altvater herliegt. Diese Reben müssen von dem Hirn des Altvaters zurück, somit in eine, ihnen ganz widernatürliche Stellung gebogen und dann aufgerichtet werden. Dabey kann man nur langsam und behuthsam vorgehen. Man nimmt die dritte Rebe, welche den Platz des Altvaters einnehmen soll, bieget sie in einem Bogen langsam neben dem Altvater auf dem Boden der Grube zurück, stecket sie unter den Altvater durch, und richtet sie auf ihrem bestimmten Platze an der Wand auf; wobey man den Bogen so legt, daß er das künftige Absenken so wenig als möglich hindere. Z. B. Wenn in die Reihe gegrubet wird; so bieget die Rebe von rückwärts, damit ihr nicht gehindert seyd, künftig vorwärts in die Balken abzusenken, wobey sonst der Bogen oft nachtheilig abgestochen werden würde. Auf die nähmliche Art verfährt man mit der vierten Rebe. Dabey ist zu bemerken, daß in der Grube alle Reben neben einander, niemahls aber über einander auf den Boden zu liegen kommen müssen; damit sie sich wechselweise am Wurzelschlagen, und in der Folge im weitern Absenken nicht hindern. Wo sie mit dem Altvater zusammen kommen, werden die Reben, nach Thunlichkeit, unter demselben durchgezogen, um ihre Wurzeln in die Erde schlagen zu können; und damit man im Weiter-

gruben für die Zukunft nicht gehindert sey. Zum Zurückbiegen müssen die längsten Reben gewählet werden: denn man kann sie, ohne zu brechen, nur in einem ziemlich halbzirkelförmigen Bogen vom Hirne des alten Stockes zurückgehen lassen; auch soll die Rebe aus der Erde noch herausſehen. Hat man alle Reben so weit gerichtet, daß nun kein Zweifel an dem Gelingen des Absenkens ist; so werden die überflüssigen Reben glatt am Hirne des alten Stockes abgeschnitten; eine Rebe nach der andern genau auf den Platz aufgerichtet, der ihr bestimmt ist; gleich Erde mit der Haue auf 3 oder 4 Zoll hoch eingezogen und festgetreten: daß der Stock und alle Reben ihren Platz nicht mehr verändern können. Damit die neuen Grubstöcke auch außer der Erde die gewünschte Richtung behalten mögen; schneidet man von den unbrauchbaren Reben Stückchen ab, und stecket sie in die Wände der Grube zur Festhaltung der Absenker.

§. 533. Auf die nähmliche Art wird das Absenken in die Balken und in Vorschlag verrichtet. Der Altvater wird hier an der geraden Wand seines Standortes hinauf in den Balken oder in den Vorschlag gelegt: hier nach Bedarf eine oder zwey Reben aufgerichtet, eine oder zwey Reben zurück in die Schar gebogen. Die Absenker in die Balken soll man auf die Mitte des Balkens richten, und die Stöcke auch hier, in gleicher gehöriger Entfernung, in gerader Linie aufgehen lassen. Wenn daher der Balken 5 Schuh breit ist, und hier zwey Stöcke, in die Schar zurück auch zwey neue Stöcke entstehen sollen: so wird die Grube mit ihrer Länge in den Balken hinein gerichtet; somit $2^1/_2$ Schuh lang und 1 Schuh breit seyn: indem die Stöcke 1 Schuh von einander entfernt stehen sollen, und jeder neue Stock in einem Winkel der Grube aufgerichtet wird.

§. 534. Der Boden der Grube muß, ohne Rücksicht

auf den Abhang des äußern Bodens, innerlich eben, oder lieber gegen vorne zu, wo das Hirn des Altvaters zu liegen kömmt, etwas abwärts geneigt, folglich tiefer seyn. Wenn der Boden der Grube mit dem äußern Boden steiget, somit der Altvater bergauf zu liegen kömmt; so ist die Grube nicht gut gemacht; um so minder gut, da von den Anhöhen ohnehin immer der Grund herabgeschlemmet, folglich jede Grube dadurch seichter wird.

§ 535. Sobald die Reben auf ihrem neuen Standpunkte befestiget sind, werden sie abgestutzt. Sie heissen nun Zähne (Senker, Absenker, Versenker, Grundreben, provins). Man läßt sie gerne mit ein Paar Augen über die Grube herausehen. Dieß muß auch Statt haben, wenn die Grube gedünget wird; sonst ersticken oft die Augen. Wird aber nicht gleich gedünget, und bleibt somit die Grube offen; so ist es auch genug, wenn die Zähne in der Grube über die eingetretene Erde drey oder vier Augen frey haben, um in der Folge hier Reben zu bringen. Die obersten Augen sind schwach, gewöhnlich nicht ausgezeitiget, und erfrieren leicht; werden daher abgeschnitten: nur die tiefern, gut ausgezeitigten Augen sind brauchbar. Ein Zahn, der nur mit einem, oder mit gar keinem guten Auge aus der Erde heraustraget, ist zu kurz. Das Absenken, nur noch mit einem Auge außer der Erde, gewagt und zweifelhaft; ohne freyes Auge unbrauchbar. Springet beym Gruben und Biegen ein Zahn ab, und hat der Stock keine Rebe mehr zum Ersatz: so ist es natürlich, daß ein Stock weniger entstehen kann; indem eine gebrochene und abgesprengte Rebe keinen Absenker bildet: es muß daher die Grube in so weit gleich wieder zugemacht werden. Springen alle Zähne bis auf eine Rebe ab; so soll man den Altvater auf seinen vorigen Platz wieder aufrichten; befestigen; etwas düngen, und die Grube ganz zuraumen; damit der Hauer nicht

auch diesen Stock verliere, und denselben im nächsten Jahre wieder zum Absenken benützen könne. Wenn in den Gruben mehrere Zähne nicht antreiben; so ist davon nur die Verletzung der Reben beym Einsenken die Ursache: indem die Arbeiter, wo sie nach Gruben und Zähnen bezahlt werden, ihre Arbeit nicht umsonst verrichtet haben wollen.

§. 536. Die im Herbste gemachten Gruben pflegt man gleich zu düngen. Die Frühjahrsgruben werden gewöhnlich erst im nächsten Herbste gedünget. Aus Mangel an Dünger lassen manche sie zwey und drey Jahre offen: es ist dieß dem Stocke auf gutem Boden nicht schädlich; nur bringet er wenig oder keine Früchte hervor, bis er Dünger erhalten hat. Es wird aber in diesem Falle jedem Zahn beym Schneiden nur eine Rebe mit zwey oder drey Augen gelassen, bis er gedünget und ein Stock geworden ist.

§. 537. Das Düngen der Gruben muß immer im Herbste oder zeitlich im Frühjahre geschehen. Zuvor wird mit der Haue die Grube von Laub, eingerollter Erde u. d. gl. gereiniget, und der ganze Stock bis auf sein Lager hinab geputzt, ohne ihn oder den Altvater zu verletzen. Dabey wird nachgesehen, ob alle Zähne gut angekommen sind. Der Mangel kann vielleicht durch einen schönen Trieb eines der übrigen Grubenstöcke, oder durch einen Nachbarsstock mittelst neuer Absenkung ersetzt werden: damit man nicht im folgenden Jahre hier wieder Gruben, und dabey den Dünger ungenützt hinauswerfen müsse.

§. 538. Die Absenker, wenn der Altvater kräftig war, und auf gutem Boden, bringen gleich im ersten Sommer viele Trauben hervor, und bezahlen schon dadurch den Aufwand: man kann ihnen, nach ihrer Stärke und Beschaffenheit zwey, drey oder vier Augen, und eben so viel Reben auf jedem Zahne lassen. Da diese Augen auf dem obern Theil der Rebe stehen; so stehen sie ziemlich weit aus einander und bilden Zapfen oder Bögen. Indem ohnehin gleich darauf die

Grube mit Miſt beſchüttet wird; ſo ſchadet dieſes einem kräftigen Altvater nichts. Die Zapfen und Bögen ziehen aus dem Altvater und durch die eigenen Wurzeln Nahrung, und können ſomit fruchtbar ſeyn: die Fruchtbarkeit dieſes Jahres kömmt noch größtentheils vom alten Stocke her.

§. 539. Wird der Dünger nicht beym Gruben oder im erſten Jahre, ſondern erſt ſpäter eingegraben: ſo muß, indem nun im Herbſte der Miſt zugegraben wird, zuvor aus der Grube mit der Haue alles Laub, andere über Sommer oder Winter hineingekommene Körper, und alle Erde ſo weit hinab rein ausgeraumt werden, bis man den Altvater fühlet, und dieſer nur noch bey 2 Zoll mit Erde bedeckt iſt. Die Triebe, welche der Altvater in der Grube über Sommer gemacht hat, werden abgeſchnitten. Dem jungen Stocke läßt man nur eine, und zwar die ſchönſte Rebe zur Bildung des Stockes, die man nur ein wenig abkürzet, aber nicht ſchneidet; weil dieß erſt im Frühjahre geſchieht. Man heftet die Rebe mit der Spitze auf den obern Balken ein; damit ſie zurückgebogen bleibe, und beym Miſteinſchütten nicht beſchädiget werde: alle übrigen Triebe, und auch die Seitenwurzeln bis zur Bruck hinab, werden abgeſchnitten. Zur Vorſicht kann man an einem Triebe noch ein Auge laſſen, welches in die Erde kömmt, und beym Faſtenhauen geöffnet wird, im Falle die Rebe außer der Erde erfroren wäre. Nun wird der Miſt in einer Butte zugetragen, und meiſtens gleich in die Grube von der Schulter herab eingeſchüttet; ein wenig feſtgetreten; mit einen Weinſtecken gerichtet: oder auf den Balken geſchüttet; mit der Haue eingeraumt, etwas mit den Füßen eingetreten, und darüber Erde gezogen; daß die Grube voll, und der Miſt mit Erde ganz bedeckt ſey. Wäre ein Zahn noch ſo kurz oder abgebrochen, daß er nicht über die Grube hinausſteht, und daher mit dem Miſte leicht verſchüttet werden kann: ſo muß der Aufſte-

cher einen Weinstecken oder ein anderes Zeichen dazu machen; damit der Misteintrager aufmerksam werde, und den Stock über den Dünger mit einem Auge herausſehen lasse. Das nähmliche muß auch beym Düngen eines Weingartens geschehen. Jede Grube bekömmt eine, große Gruben mit drey jungen Stöcken auch bis zwey Metzen-Butten voll Mist, welcher sich in ein Paar Jahren in die schönste Dammerde verwandelt, und selbst durch seine Erwärmung zur Güte des Weines beyträgt.

§. 540. Im Frühjahre darauf wird die Rebe so tief abgeschnitten, als man den Stock haben will, um gleich den Stock zu bilden: man läßt diesem zwey oder drey Augen, um zwey oder drey Reben zu bringen. In diesem Jahre trägt der Stock selten oder doch nur wenig Früchte: im zweyten Jahre darauf wird er schon auf zwey oder drey Laß, je nachdem es seine Beschaffenheit zuläßt, geschnitten: er fängt nun schon an fruchtbar zu werden. Die übrige Behandlung im Hauen, Jäten, Aufbinden und Reinigen, ist wie bey andern tragenden Stöcken.

§. 541. Die Grubstöcke werden für die dauerhaftesten und tragbarsten gehalten. Darum setzen manche Gegenden ihre Kräften so weit aus einander; damit sie in den Balken, nach und nach auch in der Schar lauter Grundreben erzeugen können. Durch das Absenken wird ein Weingarten immer in gutem Stande erhalten. Wird ein Stock schlecht, oder steht er ab; so wird er ausgehauen, und sein Platz durch einen Absenker ersetzt. War ein Weingarten durch längere Jahre im Gruben vernachläßiget; so kann er dadurch erneuert werden, daß er in wenigen Jahren nicht mehr zu kennen ist. Der Stock, welcher selbst abgesenket worden ist, dient wieder zum Absenker: und sein Junger kann abermahls mittelst des Grubens andere hervorbringen; so lange annoch Platz dazu im Grunde zu finden ist. Nur ist dabey die Regel, daß kein

Stock über sich selbst zurück, sondern immer nur vorwärts oder seitwärts zu gruben ist: z. B. wird er jetzt vorwärts abgesenket; so kann er nach einigen Jahren oben rechts, dann wieder herab und von da links hinüber gegrubet werden: er schließet hier beynahe das Viereck: er soll aber niemahls über einen Altvater hinüber gehen. Durch dieses vielfältige Gruben geschieht es, daß oft eine Strecke des Weingartens nur einen Alt- und Urvater hat, von dem sie alle ausgehen, und also alle nahe verwandt sind: sie liegen in der Erde kreuz und quer neben einander. Dieser Urvater, so alt er auch werden mag, theilet noch immer allen Kindern mit, was er kann: ihn abstechen, wie es schon versuchet worden ist, bringet allen seinen Abkömmlingen Schaden. Ist ein abgesenkter Stock auszuhauen, um durch einen neuen Absenker ersetzt zu werden; so wird er nur bey seinem nächsten Altvater, aus welchem er ausgehet, abgeschnitten, ohne den Urvater weiter zu beschädigen, wenn aus ihm noch andere Stöcke ausgehen. Je öfter herum gegrubet wird; je mehr liegen die Vorältern durch einander; je vorsichtiger muß es geschehen, um nicht einen Altvater zu beschädigen, der etwa im Balken verborgen liegt: je weniger kann mehr eine Ordnung in der Reihe der Stöcke beobachtet werden; weil man immer nur einen schicklichen leeren Platz aufsuchen muß, ohne sich mehr an eine Reihe binden zu können: daher kömmt es, daß in alten Weingärten die Stöcke so sehr durch einander stehen; wenn sie in den jüngern Jahren auch sehr ordentlich gehalten wurden. Nur fehlen jene Winzer, die schon in den jungen Weingärten im Absenken keine Ordnung, keine Linie beobachten. Nicht allein, daß dadurch ihre Weingärten ein minder schönes Aussehen haben; es entziehen auch die zu nahen Stöcke einander die Nahrung, und die Arbeit ist erschwert. Ist schon zu wenig Platz zum Gruben; dann muß der Weingarten geknap-

pelt und ausgehauen werden, um zu einer andern Benützung zu dienen, und nach einer Reihe von Jahren wieder dem Weinbaue gewidmet werden zu können.

§. 542. Andere Gegenden benützen ihre Weingärten geschwinder: sie sind aber nicht so dauerhaft, z. B. um Poysdorf, in Österreich, werden ursprünglich die Kräften auch, wie gewöhnlich, auf $4^1/_2$ bis 5 Schuh entfernt aufgestochen, und die Sturzreben eingesetzt. Im dritten Jahre wird etwas, aber nicht vollständig gedünget; damit der Stock hinlänglich starke Reben bringe; und dann auf drey oder vier Laß geschnitten, um eben so viel Reben auch nach dem Jäten zu erhalten. Stehet der Neusatz auf gutem Grunde, daß er ohnehin genug Holz treibet; so unterbleibt diese Düngung ganz. Im vierten oder fünften Jahre nach dem Aussatze, wenn die Stöcke stark genug dazu sind, wird im Herbste oder im Frühjahre, von der Kräfte bey $1^1/_2$ Schuh entfernt, ein Graben, eine neue Kräfte, eröffnet; hinlänglich tief, um zum Absenken zu dienen: dann wird von jedem Stocke vorwärts in diese Kräfte hinein die Grube so breit, als es nöthig ist, geöffnet, und so auf einmahl alle Stöcke umgegrubt; indem ein Zahn in der neuen Grube an der obern Wand derselben aufgeht, und ein zweyter auf den Standort des Altvaters zurückgebogen und aufgerichtet wird. Fehlen einige Stöcke in der Schar, so werden nun auch diese durch Absenker ersetzet. Auf diese Art entstehen auf einmahl aus einer Rebenreihe zwey Scharen durch lauter Absenker. Dieß nennet man in den Vorschlaggruben. Die Gruben werden dann gedüngt und behandelt, wie es im Weingarten üblich ist. Nur pflegt man hier von vier zu vier, oder von sechs zu sechs Jahren zu düngen: dazu öffnet man zwischen zwey, mit einander durch die Altväter in Verbindung stehenden Scharen die Erde, und dünget auf diese Art durch eine Arbeit zwey Scharen in ihrer Mitte.

§. 543. Noch andere Gegenden gruben weder in den Balken noch in den Vorschlag: z. B. zu Nikolsburg und in Österreich in einigen Bezirken des Manhartsberges. Hier werden gleich anfänglich beym Aussatze die Kräften nur bey zwey Schuh weit aus einander gemacht, daß die Stöcke ohne Absenker den ganzen Raum einnehmen. Im dritten Jahre wird gedüngt; sobald die Stöcke tragen, wird auf Zapfen geschnitten, und auch Tragbögen gelassen: das Düngen aber auch von vier zu vier, oder von sechs zu sechs Jahren wiederholt; und nur in der Schar einzelne, abgehende Stöcke durch Absenker ersetzet. Diese Weingärten bringen viel Trauben; erschöpfen sich aber bald; sind oft mit zwanzig bis dreyßig Jahren schon wieder alt; abgeödet; werden sechs bis zehn Jahre mit andern Früchten bebauet, und wieder zu Weingärten ausgesetzet: während anderwärts in diesem Alter die Weingärten noch jung genannt werden.

§. 544. In kalten Gegenden ist dieser enge Aussatz nicht zu tadeln; weil die engen Stöcke zwischen sich die Hitze künstlich vermehren; in weiten Kräften und jungen Weingärten die Trauben hier nicht so gut auszeitigen würden.

§. 545. Die Witterung ist beym Absenken sehr wichtig. Ist es zu trocken, so ist das Aufgraben sehr erschwert; der Stock und die Reben sind spröde, brechen, und springen beym Biegen gern ab: etwas Feuchte ist daher erwünschlich. Naß aber soll es gar nicht seyn: am mindesten in lehmigen und thonigen Gründen. Sobald sich die Erde schmieret und anhänget; sobald muß das Absenken verschoben werden: sonst bildet die nasse Erde um die Reben eine harte Rinde, und hindert das Einwurzeln; der Altvater, der seine Kinder nähret, bis sie selbst Wurzeln geschlagen haben, schimmelt und fault; und theilet bald den jungen Stöcken auch seine verdorbenen Säfte mit: diese kränkeln,

ohne daß man an ihnen die Ursache entdecken kann. Um zu helfen, muß bis auf den alten Stock aufgegraben werden. Ist dieser schadhaft und angefault: so muß er ausgeschnitten; auch den jungen Stöcken müssen die schon schadhaften Wurzeln benommen, und gleich wieder mit Erde bedeckt werden. Nach dem vollendeten Absenken ist ein nicht kalter Regen sehr gedeihlich.

§. 546. Man kann auch ältere Stöcke noch zur Anpflanzung benützen, und versetzen. Geschieht dieß im Herbste; so müssen in nördlichen Lagen, wo die Kälte in der neugelockerten Erde unter die Wurzeln hinabgreifen möchte, die Neuversetzten durch mehreres Anziehen mit Erde, oder durch eine andere Decke über Winter geschützt; oder der Aussatz hier lieber zeitlich im Frühjahre, sobald die Erde aufthauet, vorgenommen werden. Diese Gegenden haben öfter Nebel und Regen, und befördern dadurch das Wurzeln. In warmen Gegenden aber, und in trockenen Gründen, soll das Versetzen im Herbste geschehen.

§. 547. Als ich die Herrschaft Würnitz erkauft hatte, fand ich die obrigkeitlichen Weingärten wohl ziemlich ausgedehnt; aber in einem sehr vernachläßigten Zustande. Viele Stöcke standen schon abgestorben darin herum, eine noch größre Zahl hatte wenig Holz, und kämpfte nur noch um die Selbsterhaltung. Bey großen Vorauslagen, keine reine Erträgniß. Die noch tragbaren Stöcke hätten auf einem viel engeren Raume hinlänglich Platz gehabt.

Im Schloßgarten war der Teichdamm mit fünfjährigen Reben besetzt; und ein anderer, bey dreyßig Jahre alter Weingarten, war in ein enges Thal, bis an eine nasse Wiese, in schwerem Boden verlängert. So nahe am Wasser, zwischen Bäumen und in einem thonigen Grunde konnten die Reben keine Früchte tragen, den Platz nicht bezahlen. In den bessern Lagen, wo die Stöcke taugliches Holz dazu hatten, wurden die leeren Plätze durch Absenker besetzt,

und damit auch die alten Stöcke verjünget. Wo größere Blößen gewesen sind, ließ ich über Sommer die todten, und die schon im Absterben begriffenen Rebstöcke herauswerfen, und neue Kräften öffnen. Im Herbste, sobald das Laub abgefallen war, wurden die Weinstöcke bey der Wiese und am Teichdamm bis auf die Brücke aufgegraben; am Ansatze, wo es am thunlichsten gewesen ist, abgeschnitten; den Seitenwurzeln, so weit es ging, nachgegraben; dann der Stock herausgenommen, und bedeckt zu den Kräften hingebracht. Das Ausnehmen der fünfjährigen Stöcke ging sehr leicht: mehr Mühe kostete es bey den ältern, schon gegrubten Stöcken. Hier mußte man die Grubstöcke vom Altvater ablösen.

Beym Einsetzen in die neuen Kräften wurden alle beschädigten Theile der Wurzeln glatt abgeschnitten; jedem Stocke nur eine, und zwar die gesündeste Rebe gelassen; bis auf die gut ausgezeitigten Augen eingekürzt; die übrigen Reben aber glatt am Gehirn abgeschnitten. Die neuen Kräften waren um etwa zwey oder drey Zoll tiefer und weiter, als jene, wo die Stöcke zuvor standen. Die Stöcke wurden hier abermahls, mit der Bruck wagrecht, an beyden Wänden fest angesetzet, und die Wurzeln nach ihrer natürlichen Richtung und Länge auf die Erde ausgelegt, daß sie nicht über einander zu liegen kamen. Da jedoch die Rottgräben tiefer und weiter gewesen sind, und die alten Stöcke beym Ausnehmen und Ausputzen auch etwas kürzer geworden waren; so kam der Kopf (das Hirn) der Stöcke in die Grube, über welche nur die jungen eingekürzten Reben heraussahen. Über die Bruck wurden zwey bis drey Zoll Erde gethan, fest angetreten, gleich Dünger darüber gelegt, und oben mit Erde überzogen. Im nächsten Frühjahre wurden die Reben so weit zurückgeschnitten; so hoch man in der Folge den Stock haben will, und über Sommer gejätet; der Boden rein und locker gehalten, wie es im

Weingarten üblich ist. In diesem Jahre brachten sie keine Trauben. Im zweyten Frühjahre wurden sie geschnitten, behaut, und wie andere ältere Stöcke behandelt: in diesem zweyten Jahre trugen schon viele aus ihnen Früchte. Im dritten Jahre waren sie von andern Stöcken nicht mehr zu unterscheiden.

§. 548. Von sehr alten Stöcken, deren Reproduktions-Vermögen schon geschwächt ist, daher zur Veränderung ihrer Standortes nicht mehr geeignet sind, habe ich nur eine geringe Zahl zum Versuche mit versetzen lassen: sie haben theils gar nicht angetrieben; theils nach ein Paar schwachen Trieben den Tod gefunden. Von kräftigen Stöcken, die schon fünf bis dreyßig Jahre alt gewesen sind, habe ich in zwey, auf einander gefolgten Herbsten über 10,000 Stück versetzen lassen. Nur sehr wenige davon sind zurückgeblieben. Alle übrigen haben eingewurzelt, und seitdem gute Früchte getragen. Auf diese Art habe ich, von den brauchbar angetroffenen Stöcken, keine zerstört: ich habe sie einander nur genähert; auf dem beschränkten Raume noch mit einigen tausend Grubstöcken vermehrt: und den leer gewordenen Raum sehr nützlich zu andern Bestimmungen besser verwenden können.

Eilftes Hauptstück.

Die Anpflanzung des Neusatzes.

§. 549. Im Allgemeinen werden bey uns die bewurzelten Reben, Bögen und Stöcke in die Kräften wagrecht eingesetzt, wie die Sturzreben. Da die Fortpflanzung durch die Sturzreben die häufigste ist: so wird es hinreichen, das Verfahren beym Aussetzen derselben zu beschreiben; um sich auch bey andern Anpflanzungen darnach benehmen zu können.

§. 550. Wurden die Rottgräben im Herbste zuvor, oder zeitlich im Frühjahre gemacht; so wird die etwa eingefallene Erde, Laub und andere Körper unmittelbar vor dem Rebensetzen mit der Haue ausgeräumet. Ist alles vorbereitet, so wird die Sturzgrube auf einer Seite eröffnet: es werden nur so viel Sturzreben auf einmahl hergenommen, als man in ein oder zwey Stunden in die Erde einsetzen kann: die Grube aber seitwärts und oben immer wieder mit Stroh oder mit einem andern Körper zugedeckt; damit die darin noch zurückbleibenden Reben von der Luft nicht ausgetrocknet werden. Die an die Luft gebrachten Reben, und ihre noch zarten Wurzelkeime vertrocknen und sterben; wenn sie nicht bald in die feuchte Erde gesetzt werden. Deßwegen soll man die Sturzgrube in der Nähe der Kräften anlegen; daß eine Person, während dem Setzen, immer den Rebenbedarf zutragen kann. Selbst die zugetragenen Reben soll man an den Wurzelkeimen mit etwas lockerer Erde zudecken, bis sie gesetzt wer-

den; besonders wenn es windig ist. Ich habe es von recht gutem Erfolge gefunden, jedem Setzer ein Büttel mit Wasser zu geben, daß die Reben bey drey Zoll im Wasser stehen, und stückweise zum Einsetzen herausgenommen werden.

§. 551. Der Setzer stellet sich auf einer Seite in die Kräfte hinein, nimmt eine Rebe in beyde Hände, setzet diese mit dem dickern Ende, an welchem die Wurzelkeime schon hervortreten, an die eine Wand des Grabens, auf welcher die ausgehobene Erde liegt, fest an: dieß heißt der Ansatz; biegt dann die Rebe wagrecht über den Boden des Grabens herüber, fest an die zweyte Wand an, und läßt hier das obere dünnere Ende der Rebe mit den Augen aufwärts an der Wand heraufgehen. Die Setzlinge haben dann die Stellung wie _|. In dieser Stellung hält der Winzer die Rebe unten mit dem Fuße fest; zieht mit der Haue so viel Erde herein, daß sie bey drey Zoll hoch über der Bruck lieget; und tritt dann diese Erde allenthalben fest auf die eingesetzten Reben an. Die Wurzelkeime sollen dabey nicht abgestoßen, von der eingelegten Rebe selbst nicht gedrückt werden. Das feste Ansetzen und Anlegen der Reben ist ein wesentliches Erforderniß: denn hebet sich die Rebe aus ihrer Lage; so kann sie keine Wurzeln fassen. Dieß, und daß beym Setzen entweder schlechte Reben genommen, oder von den guten Reben die Augen abgebrochen oder abgetreten wurden; ist oft die Ursache, daß selbst bey der günstigsten Witterung viele Setzreben nicht ankommen. Jene, welche recht genau zu Werke gehen, machen unter der Wand für den Ansatz mit dem Weinmesser eine kleine passende Öffnung; stecken die Rebe vorsichtig, um die Augen nicht zu verletzen, ein, und verhindern dadurch sicher, daß sich die Rebe hier nicht hebe, und beym Befestigen die Augen nicht verletzet werden. Auf diese Art wird mit dem Rebensetzen bis zu Ende fortgefahren; indem der Setzer immer rücklings in dem Rottgraben geht, und vor sich einsetzet. Sind meh-

rere Setzer zu gleicher Zeit beschäftiget; so wird Jedem eine besondere Kräfte angewiesen, daß sie einander nicht hindern. Zu kurze, gebrochene, schwarze oder sonst fehlerhafte Reben, so wie jene, an welchen sich gar kein gutes Wurzelauge zeiget, sind von dem Setzer als unbrauchbar wegzulegen. Eine Rebe wird von der andern bey einem Schuh entfernt gesetzt. Die eingesetzten Reben stehen alle an der nähmlichen Wand des Rottgrabens, und bilden auch hier in der Folge die gerade Linie, in welcher die Kräften ursprünglich angezeichnet worden sind.

§. 552. Indem man an die Bruck die erste Erde einziehet und antritt; soll von der ausgehobenen Erde die beste ausgewählet werden: gute, schwarze, lockere Erde verdient den Vorzug: zäher Thon ist hier zu vermeiden; weil die Wurzeln sich darin nicht ausbreiten können; außer er wäre zuvor mit Sand gut abgemischet worden. Wäre die, beym Aufstechen ausgehobene Erde auf einem Orte schlecht; so ist es rathsam, die gute Erde von einem andern Orte herzuziehen: so wie es nöthig ist, auf den Boden der Grube gute Erde einzulegen, und vor dem Setzen etwas einzutreten, wenn die Unterlage schlechter Grund wäre: in welchem Falle die Kräften um so viel tiefer gelegt werden müßten.

§. 553. Auf einer Ebene hängt es von der Willkür des Eigenthümers ab, auf welche Seite er die Reben ansetzen lassen wolle. Auf Anhöhen werden sie an der untern Wand mit den Wurzelenden angesetzt, und gehen an der obern Wand in die Höhe; damit in der Folge das Gruben aufwärts in die Balken erleichtert sey.

§. 554. Entweder gleich nach beendigtem Setzen, oder einige Tage darnach, sobald es einen Regen gemacht hat, wird noch mehr Erde in die Kräften auf die Bruck eingezogen, daß sie bey sechs Zoll hoch darüber liege: man nennt dieß das Anziehen; weil die Erde an die Reben angezogen wird. Ganz angefüllt mit Erde wird jedoch die Kräfte

jetzt noch nicht: theils würden oft dadurch an den nicht gar hohen Setzreben die Augen alle verschüttet; theils würden die Reben ihre Wurzeln mehr gegen die Oberfläche bilden, wo sie in der Folge nicht geduldet werden können. Auch hält sich in dem etwas offenen Graben das Regenwasser lieber auf, und befördert das Einwurzeln.

§. 555. Die Hauer verschieben das Anziehen gern bis nach einem neuen Regen; damit die Feuchte an die Bruck hinabgreifen soll. Aber in den Sommermonathen ist bey uns die Dürre gewisser als der Regen: je weniger Erde auf der Bruck liegt; desto eher dringet die Hitze hindurch, und vertrocknet noch in der Erde die Keime: und wenn es ausgiebig regnet; so sinket die Feuchte auch durch die mehrere lockere Erde in die Tiefe hinab. Bey mir, sobald der Arbeiter eine Kräfte ausgesetzt hat, muß er darin zurückgehen, und gleich die Erde anziehen: dabey ist aber Acht zu geben, daß sicher zwey, oder doch wenigstens ein gutes Auge der Rebe frey über die Erde herausstehen. Damit dabey die Setzlinge nicht gedrückt werden, ist es gut, wenn die Setzer bloßfüßig sind, oder doch Schuhe ohne Absätze anhaben.

§. 556. Vor und bey dem Rebensetzen wird der Grund gewöhnlich nicht gedünget. Viele halten dieß gar für schädlich. In gutem kräftigen Boden ist der Dünger jetzt auch noch entbehrlich. In matten Gründen ist es nützlich, gleich oder im nächsten Herbste etwas Dünger in die Kräften zu geben: er befördert das Wachsen der Reben sichtlich, und bringet sie eher zum Fruchttragen. Die meisten düngen erst im dritten oder vierten Jahre nach der Anpflanzung; wenn der Stock schon gut eingewurzelt ist, und nun fruchtbar werden soll: um auf diese Art den Dünger durch die vermehrten Trauben auch besser zu benützen.

§. 557. Beym Aussetzen der Sturzreben ist warme, feuchte, ziemlich windstille Witterung sehr erwünschlich,

besonders in trockenem, hitzigen Boden. In anhaltender Dürre stirbt der größte Theil des Neusatzes im ersten Sommer ab; oder schleppt sein elendes unnützes Daseyn nur bis in den zweyten Sommer.

§. 558. Auf meinem Steinbruche zu Nexing ließ ich im Jahre 1804 die Reben, während eines anhaltenden starken Regens aussetzen. Nur dadurch, daß ich selbst der Anpflanzung beywohnte, und den Regen aushielt, konnte ich die Arbeitsleute vermögen, die Arbeit fortzusetzen. Dieser Aussatz ist vortrefflich angekommen: nur wenige Reben sind zurückgeblieben: der Regen hat hier das gewirket, was das Einschlemmen bey den neugesetzten Bäumen wirket. Dieser Weingarten liegt auf einem Berge, gegen Süden sanft abhängend. Der Grund ist tief hinab muschel-, somit kalkartiger Schotter, mit schwarzer Erde; hitzig, sehr leicht, und schmieret sich selbst im Regen nicht. Einer meiner Unterthanen hat im Jahre darauf am Fuße einer Anhöhe, in gutem, fetten, thonigen Grunde, ebenfalls während dem Regen, Reben ausgesetzt, in der Hoffnung, davon die nähmliche gute Wirkung zu haben, wie sie auf meinem Steinbruche zu ersehen war. Er hatte aber die Verschiedenheit des Bodens und der Lage außer Acht gelassen. Seine Reben kamen zwar an; aber sie kränkelten, wie dieses ihr gelbes Laub anzeigte. Der Eigenthümer hoffte im dritten Jahre mit Dünger zu helfen. Als er zu diesem Ende die Erde aushob, blieben ihm viele Stöcke in den Schollen hängen, und wurden mit aufgerissen. Beym Aussetzen hatte sich die Erde geschmieret, und an die Setzlinge angehänget. Der nasse Thon war dabey zusammengetreten worden: als bald darauf dürre Hitze folgte, war er verhärtet; die Wurzeln konnten sich darin nicht ausbreiten: und wo doch einige Stöcke in den Thon eingedrungen waren, wurden die anwachsenden Wurzeln festgepreßt: sie konnten keine Nahrung mehr suchen, und wurden darum mit der Erde in

den Schollen aufgerissen. Wenn daher in sehr hitzigen, leichten Gründen das Rebensetzen während einem Regen gedeihlich ist; so soll man in Lehm und Thon, in jedem andern Boden nur dann Reben setzen, da die Erde nicht mehr anklebet, zwar feucht, aber nicht mehr schmierig ist.

§. 559. Wenn man Bögen oder andere bewurzelte Reben mit unbewurzelten Setzlingen zugleich auszusetzen hat: so ist es rathsam, die Bögen lieber zusammen zu setzen, als vermischt unter die Sturzreben zu pflanzen. Sie haben in ihren Wurzeln einen großen Vorsprung, und könnten die schwachen Nachbarn verdrängen.

§. 560. Bey jedem Neusatz, wo verschiedene Reben durch einander gesetzt werden, soll die Verschiedenheit der Arten nicht außer Acht gelassen werden; besonders wenn der Grund abhängig und nicht gleichartig ist. Reben, welche spät reifende, große, wässerige Trauben bringen, kommen auf die Hügel, die minder fruchtbare, aber warme trockene Erde besitzen. Hier werden sie ihre Zeitigung beschleunigen, und ihre Trauben werden minder faulen, als am Abhange in der bessern Erde. Diese sollen die früher reifenden, und jene Sorten einnehmen, welche sich mehr durch die Güte als durch die Größe ihrer Trauben auszeichnen, und die Güte des Bodens nicht mißbrauchen. Hier werden sie fruchtbarer seyn, starkes Holz und Laub, größere Trauben bringen, und diese darum auch etwas später auszeitigen: wodurch bewirkt wird, daß in der Weinlese die frühern und die spätern Trauben eine hinlänglich gleiche Zeitigung erreichet haben.

§. 561. Ich habe durch manche Versuche in Nexing die Überzeugung gesucht, ob nicht auch auf andere Art durch unbewurzelte Reben, so gut wie mit den Sturzreben, in Österreich, neue Anpflanzungen gemacht werden können.

§. 562. In meinem Weingarten am Nieder-Sulzer Gewend, links am Eingange, wurden zwey Kräften ge-

öffnet, und im Herbste des Jahres 1811 mit Reben besetzt, welche unmittelbar von den Stöcken des nähmlichen Weingartens abgeschnitten, sogleich, auf die nähmliche Art, wie die Sturzreben, eingesetzet worden sind. Sie waren zuvor weder im Wasser gestanden, noch gestürzt gewesen. Im Frühjahre 1812 haben davon $^3/_5$ Theile angetrieben, und sind fortgewachsen. Die übrigen $^2/_5$ Theile waren im Winter zu Grunde gegangen. Die alten Stöcke, von denen sie im Herbste abgenommen wurden, hatten dadurch keinen Schaden erlitten; da im Jahre 1811 das Holz im Herbste schon vollkommen ausgezeitiget gewesen ist.

§. 563. Diese Art der Fortpflanzung möchte ich unter uns doch nicht anempfehlen. Die Reben sind im Herbste selten so gut ausgezeitiget, wie dieß im Jahre 1811 der Fall gewesen ist. Das nasse Jahe 1812 hat die jungen, angewurzelten Stöcke erhalten, von denen sonst wohl noch ein Theil eingegangen seyn würde. Die Gründe, warum ich es für besser halte, daß bey uns der Weinstock nicht im Herbste, sondern erst im Frühjahre zu schneiden sey, habe ich bereits angegeben. Darum können wir die Setzreben erst im Frühjahre erhalten, wo wir auch erkennen, ob sie den Winter unschädlich überstanden haben.

§. 564. Ich habe im Frühjahre, im März, die vom Stocke abgeschnittenen Reben, ohne sie zuvor ins Wasser zu setzen, oder gestürzt zu haben, gleich in die, den Herbst zuvor aufgestochenen Rottgräben wagrecht einsetzen lassen. Ich habe diesen Versuch einigemahl wiederholt. Es sind davon wenigstens eben so viele angekommen, wie von den spätern Sturzreben. Was diese in der Sturzgrube gewonnen, hatten jene durch die Winterfeuchte, durch die Kühle und Regen des Frühjahres ersetzt erhalten. Sie hatten im May schon Blättchen, und einige auch Trauben, die sie freylich in diesem Jahre nicht fortbringen konnten. Ich wußte damahls noch nicht, daß dieses Verfahren in man-

chen Gegenden Ungarns, auch im Tokayer Gebirge schon länger üblich sey. Hier werden sehr oft im Frühjahre beym Schneiden von gesunden, jungen Stöcken die vorjährigen Reben gewählet; ausgeputzt; bey 1 1/2 Schuh tief, wagrecht, wie die Sturzreben, in die, den Herbst zuvor aufgestochenen Kräften eingelegt; etwas Erde darüber gezogen; Dünger darauf geschüttet; dann die Grube gleich mit Erde zugeraumet, daß das obere dünnere Ende der Setzrebe, dessen Spitzen eingekürzet wurden, noch spannhoch über den Boden herausehe. Dieß geschieht meistens im März. Da jedoch um jene Zeit Kälte und Reife noch nicht selten sind: so wird auch die junge, aus der Erde hervorragende Rebe umgelegt, und mit Erde zugedeckt; bis keine Gefrier mehr zu besorgen ist.

§. 565. Noch nützlicher habe ich es befunden, die Reben, nach dem Abschneiden vom Stocke, gleich auszuputzen, in Bündel zu binden, und acht bis zehn Tage in ein nicht kaltes, freyes Wasser zu stellen: dann gleich bey günstiger Witterung aus dem Wasser, wie die Sturzreben, wagrecht, in die Rottgräben auszusetzen, ohne sie zuvor zu stürzen. Ich besitze zu Nexing einen Weingarten am Nieder-Sulzer Gewend, den ich daselbst im Jahre 1805 auf einer Öde, in lockerer, mit Muscheln und Schotter untermischten, schwarzen Erde habe neu aussetzen lassen. Die Lage bildet einen Kessel, welcher gegen Morgen ganz offen ist, aber größtentheils auch die Mittagssonne genießt. Indem man in der Vertiefung dieses Kessels steht, und die Karpathen vor Augen hat; sind es bey 2 1/2 Joch des Weingartens, die zur rechten liegen, durch welche mitten hindurch, über den Abhang ein Fahrweg gehet, um im Lesen bequem auf alle Seiten zufahren zu können. Wendet man das Gesicht diesem Fahrwege zu; so ist die rechte Seite mit Reben aus dem Wasser Ende März, und die linke Seite im nähmlichen Jahre mit Sturzreben Ende May, bis auf die untersten drey

Kräften, auf gleiche Art bepflanzet worden. Beyden Neusätzen war das nasse Jahr 1805 sehr gedeihlich gewesen. An der Fruchtbarkeit der Stöcke ist kein Unterschied bemerkbar. Beyde sind seither durch viele Absenker bevölkert worden.

§. 566. Noch wollte ich aus der Erfahrung lernen, ob die unbewurzelten Reben, wie die Weiden, Pappeln und andere derley Bäume, senkrecht in die Erde eingesteckt, Wurzeln schlagen, zu neuen Anlagen zu gebrauchen wären. Die drey Kräften des Weingartens gegen Nieder-Sulz, welche ich im vorigen Absatze ausgeschieden, hatte ich zu diesem Versuche bestimmt. Es war dieß im Jahre 1815. Die Reben wurden vom Stocke abgeschnitten, abgeputzt, eine ziemlich breite Öffnung, bey zwey Schuh tief gemacht, die Rebe gleich eingesetzt, mit Erde zugeraumet. Die meisten dieser Setzlinge sind angekommen und fortgewachsen. Ich hatte besorgt, sie würden nicht abgesenket werden können: es muß dieß auch allerdings mit viel mehr Vorsicht geschehen; damit die gewaltsam gedehnten, starken, untern Wurzeln nicht abgesprenget werden. In Gegenden, wo der Weinstock hoch gezogen, und nicht gegrubt wird; wie in Italien und in den Küstenlanden, scheint diese Art der Anpflanzung den Vorzug vor der wagrechten zu verdienen. Hier ist immer das Klima heißer und trockner: die senkrechte Anpflanzung senket die Hauptwurzel tiefer in die Erde: sie kann unternommen werden; da die Erde und Atmosphäre noch feucht und abgekühlt sind: während die Sturzreben erst in der Hitze zum Gebrauche seyn würden; wenn gerade die heiße Dürre das Einwurzeln hindert. Wo aber, wie in Österreich, in Ungarn und in unsern übrigen Weinländern die Hitze des Sommers in der Regel nicht so anhaltend heiß, und das Absenken der Stöcke üblich ist; dort wird der wagrechte Ansatz vorzuziehen seyn. Der wagrechte

Stock läßt sich leichter auf alle Seiten der Grube umlegen, ohne dabey Schaden zu leiden.

§. 567. Jeder Anlage schadet bald darauf folgende Kälte, heiße Dürre und austrocknende stürmische Winde. Diese ungünstige Witterung tritt nicht jährlich zur nähmlichen Zeit ein. Um daher das Ziel sicherer zu erreichen, kann der Landmann zuweilen nützlich mehrere Arten der Anpflanzungen vereinigen; indem er im Frühjahre aus dem Wasser, und im Sommer aus der Sturzgrube seine Kräften bevölkert, und dabey jedesmahl die Matten und Todten mit Neuausgehobenen ersetzet.

§. 568. Ich habe es versucht, die in der heißen, dürren Jahreszeit ausgesetzten Sturzreben begießen zu lassen. Dieß ist im Großen um so beschwerlicher und unausführbarer, je höher der Weingarten angelegt wurde. Der Erfolg hat den Aufwand nicht gerechtfertiget: es sind demungeachtet die meisten Reben ausgeblieben. Eine günstige Witterung zum Aussetzen kann im Großen die Kunst nicht ersetzen. Die günstigste Witterung ist warmer Regen, welcher dem Rebensetzen vorgeht, und bald darauf wieder nachfolgt. Im Juny oder July, nach einem ausgiebigen Gewitterregen, sieht man bey uns die Landleute allenthalben mit dem Rebensetzen fleißig beschäftiget; besonders, wenn sie schon einige Zeit einen Landregen vergeblich herbeygewunschen haben.

§. 569. Viele Hauer wollen im abnehmenden, oder im neuen Monde keine Reben setzen oder gruben: sie glauben, ihre Weingärten würden dann nicht fruchtbar werden. Zu allen fortpflanzenden Arbeiten wählen sie am liebsten den zunehmenden und den vollen Mond. Ich habe vorsetzlich in allen Mondesvierteln, selbst am Tage des Neumondes, durch die nähmlichen Landleute, welche mir das Nachtheilige davon vorgestellt, in meinen Weingärten Reben und Bögen setzen und gruben lassen. Immer wurden jene die

besten Stöcke, welche bey der angemessensten Witterung gepflanzt, und am besten bearbeitet wurden. Der Mondeswechsel hat auf die Fruchtbarkeit der Weinpflanzungen keinen so merklichen Einfluß. Im Großen, wo man zu allen Zeiten Arbeit genug hat, kann man sich auf wenige Tage nicht einschränken, die noch dazu durch üble Witterung mehr beschränket werden. Meine, in allen Mondesvierteln ausgesetzten, und gegrubten Weingärten stehen im Ertrage gewiß keinem andern im aufnehmenden oder im Vollmonde gepflanzten nach; wie sich Jedermann davon durch den Augenschein überzeugen kann. Unterthanen und Nachbarn haben seitdem ihr uraltes Vorurtheil ganz abgelegt.

Zwölftes Hauptstück.

Die Pflege des Neusatzes.

§. 570. Die Pflege des Neusatzes ist nur in den ersten Jahren von jener der übrigen Weingärten verschieden. Hier wird darum nur von dieser verschiedenen Behandlung der frisch gesetzten Reben insbesondere die Rede seyn.

§. 571. Im ersten Sommer, nach dem Rebenaussetzen, hat der Winzer gemeiniglich nichts anders dabey zu thun, als daß er alle Vertiefungen, in welchen das Wasser zwischen den Reben stehen bleiben kann, ebne; die Reben vom Unkraute rein halte; und dabey Acht gebe, die zarten Antriebe auf keine Art zu verletzen. Auf die Balken, wenn der Grund sonst dazu geeignet ist, können Erdäpfel, Mais, Faseolen, Rüben und auch andere beliebige Früchte, vorzüglich, welche das Behacken fordern, gebaut werden: sie gedeihen gewöhnlich in dem neugelockerten Boden recht gut. Die Balken sollen ohnehin vom Unkraute rein gehalten werden. Die Nebenfrüchte bezahlen daher die Arbeit, und schaden den Trauben noch nicht.

§. 572. Vor Eintritt des Winters werden die Kräften nochmahls mit Erde angezogen, um die jungen Reben vor dem Erfrieren zu sichern. Haben die Sturzreben in einem Rottgraben alle, oder doch die meisten so angetrieben, daß, wenn derselbe ganz eingeraumet wird, doch ein treibendes Auge außer der Erde frey bleibe; so soll nun schon die Kräfte ganz eingeraumet werden: dieß heißt Reißen; weil dabey die Erde in die Grube, die Kräfte eingerissen

wird. Dabey ist zu beobachten, daß die Balken in trockenen Gründen, gegen ihre Mitte etwas zugewölbt werden; damit das Regenwasser in die Rottgräben einziehe, und der Schnee im Winter auf den jungen Reben leichter liegen bleibe. Wer dazu jetzt keine Zeit findet, der reiße die Kräften im Frühjahre beym Hauen. Haben entweder nicht alle Setzreben, oder nur aus niedrigen Augen getrieben, welche sich inner den Rottgräben befinden; so bleibt die Kräfte noch durch ein Jahr ungerissen; damit man zum Wiederaufbrechen weniger Mühe habe, und die tiefen Augen antreiben können: nur wird so viel Erde eingeraumt, daß man das Erfrieren der Stöcke in der Erde nicht zu befürchten habe. Wären nur einzelne Stöcke in diesem Falle; so wird ihnen durch das Abziehen der Erde nachgeholfen, die übrigen Kräften aber doch zugeraumt.

§. 573. Im nächsten Frühjahre, nach dem Aussatze, werden die Kräften, sobald die Erde aufgethauet ist, wie ein anderer Weingarten gehaut. Die Reben, welche im vorigen Jahre gut eingewurzelt waren, und ziemlich starke Triebe gemacht haben, können schon vorsichtig auf eine Rebe und auf ein Auge geschnitten, auch von den todten Resten der Setzlinge befreyt werden. Jene Reben aber, welche voriges Jahr nicht gut, oder nur innerhalb der noch offenen Kräften angetrieben hatten; werden in diesem Frühjahre nicht geschnitten: man läßt sie ruhig wachsen und einwurzeln: selbst der todte Stumpf der Setzreben, welcher über das treibende Auge hervorraget, bleibt stehen; um den noch wenig eingewurzelten Stock nicht aufzuziehen, und aus seiner Lage zu bringen. Der Trieb ist in diesem Jahre, aus Mangel an kräftigen Wurzeln, noch nicht geil. Treiben mehrere Augen an; so bleibt ein Auge, und zwar das gesündeste, stehen, die übrigen werden nach dem Hauen, oder beym Jäten abgebrochen. Dieß wird Äugeln genannt. In matten Gründen und an schwachen Stöcken mag in die-

sem Sommer auch das Äugeln unterbleiben. Damit das Unkraut nicht überhand nehme, soll über Sommer noch ein oder zweymahl gehaut oder geschert werden: oder man kann die Balken abermahls mit solchen Früchten besetzen, welche über Sommer behackt werden.

§. 574. Die Plätze, auf denen die, voriges Jahr ausgesetzten Reben nicht angekommen sind, die Blößen, werden in diesem Jahre wieder besetzet. Fehlen neben einem, oder zwischen zwey guten Stöcken nur so viel Reben, daß der Platz in der Folge durch Absenker besetzet werden kann; so ist dieses vorzuziehen.

§. 575. Die heuer auf den Blößen nachgesetzten neuen Reben werden im nächsten Jahre so behandelt, wie heuer die vorjährigen Setzlinge behandelt worden sind. So wird nach dem Alter, und nach der Beschaffenheit der jungen Reben fortgefahren.

§. 576. Im Frühjahre des dritten Sommers werden die Kräften gehauet; die nun schon zwey Jahre in der Erde befindlichen eingewurzelten Reben vom Barte entlediget; auf eine Rebe und auf ein Auge geschnitten; dabey alle alten, todten Reste der Setzreben, die sich ober dem treibenden Auge befinden, glatt abgeschnitten, wo dieses nicht schon im vorigen Jahre geschehen konnte. Man trachtet nun den Stock zu bilden: indem der Schnitt, wo möglich, an der Stelle angebracht wird, welche künftig den Kopf des Stockes ausmachen soll.

§. 577. In der Höhe der Weinstöcke herrschet bey uns ein gar verschiedenes Verfahren. Wir haben Hochreben; mittlere, und Zwergreben. Hochreben sind die, wenn der Kopf des Stockes vier und mehrere Schuh über der Erde gehalten wird. Zwergreben sind höchstens zwey Schuh hoch. Das Mittel von beyden sind die Mittelreben.

§. 578. Italien, Dalmatien, Ragusa, Görz und Gradiska, und die Küstenländer haben Hochreben als eine Ne-

benbenützung ihrer Felder. Sie ziehen die Stöcke vier bis zehn Schuh hoch auf die Bäume hinauf, welche um das Feld herum, oder in Reihen durch dasselbe hindurch angepflanzet sind. Diese Bäume sind verschiedener Art; meistens Maulbeer- und Obstbäume, Ulmen, Ahorne, Pappeln und Weiden. An ihnen müssen sich die Reben hinaufwinden und festhalten. Zwischen den Reihen wird Weitzen, Korn, Mais, Hirse und andere Feldfrüchte gesäet. Die Landleute wollen dort von einem Felde alles ernten. Nahe an den Bäumen nehmen sie das Gras für ihr Vieh; von den Bäumen Obst, Maulbeerlaub für ihre Seidenzucht, und Brennholz; von den Saaten ihre Nahrung; und von den Reben die Trauben und den Wein, deren Bau sie hier viel weniger Mühe und Aufmerksamkeit widmen, als es die übrigen Provinzen thun müssen. Das Verfahren bey den Rebenpflanzungen ist dort, mit mancherley Lokal-Abweichungen, dennoch im Wesentlichen folgendes:

§. 579. Wenn neue Reben gepflanzt werden sollen; so bestehen entweder die Bäume schon, zu welchen die Reben gesetzt werden: in diesem Falle richtet man sich nach den Baumreihen, welche beybehalten werden wollen; oder es ist eine ganz neue Anlage. Jetzt hängt es von dem Landwirthe ab, wozu er seinen Boden vorzüglich bestimmet. Will er hauptsächlich Obst, Maulbeerlaub, Wein und Gras erzeugen; so mag er die Reihen nach Verschiedenheit der Baumarten zwey bis sechs Klafter aus einander anlegen. Will er aber zwischen den Reihen mehr Körner erbauen; so sollen die Reihen acht bis zehn Klafter entfernt stehen: damit die niedern Feldfrüchte nicht zu viel beschattet, Luft und Sonne ihnen nicht zu sehr entzogen werden. Auf sanft aufsteigenden, freyen, sonnigen Hügeln kann man auch dort die Reihen einander mehr nähern.

§. 580. In den bestimmten Reihen werden die Bäume, zwey bis vier Klafter von einander entfernt, im Herbste, oder

zeitlich im Frühjahre, ausgesetzt. Um diese Bäume, oder wenn sie noch nicht stehen, um den für sie bezeichneten Platz rund herum, wird im Herbste ausgekräftet. Die Rottgräben werden 2 bis 6 Schuh tief, bey $3^1/_2$ Schuh breit aufgestochen; dabey die gute Erde von der schlechten abgesondert gelegt. Sobald thunlich, im Frühjahre, werden in die Gräben Dünger, oder aus Mangel des Düngers Maisstengel, verweste Binsen, gefaultes Reisig u. d. gl. gethan; gute Erde darüber gezogen; die Reben gleich, senkrecht oder wagrecht eingesetzt; und die Kräften mit Erde zugefüllet: nun aber, bis die Reben Früchte tragen, nicht mehr gedünget. Die Setzreben werden schon im Herbste abgeschnitten, über Winter im Keller oder in Erde eingeschlagen aufbewahrt; wo sie inzwischen sich zur selbstständigen Vegetation vorbereiten. Auf jeder Seite eines Baumes pflegt man fünf bis sechs Stöcke aufzuziehen: da aber nicht alle ankommen; so werden bey neun Setzlinge auf jeder Seite ausgesetzt. Der größere Abgang wird durch die Nachpflanzung ergänzet; die Mehrzahl aber als Bögen anderwärts zum Aussetzen benützet. Beym Einsetzen müssen die Reben ein bis zwey Schuh, nähmlich so weit aus einander gelegt werden, daß in der Folge ihre Wurzeln sich nicht sehr durchkreuzen; und daß die Rottgräben von dem Baume so weit abstehen, damit so viel Stöcke im Umkreise gut Raum finden.

§. 581. Im ersten Sommer bleiben die Setzlinge ruhig; nur wird die Erde in der Nähe von Unkraut rein gehalten. Zu dem Ende wird neben den Rottgräben, im Frühjahre und im Herbste, ein Raum von zwey Schuh umgegraben, und das Nähmliche auch in der Folge wiederhohlt; jedesmahl mit der Vorsicht, die Wurzeln nicht zu verletzen. Im nächsten Frühjahre können die stärkern Antriebe auf eine Rebe mit zwey Augen eingekürzt, und über Sommer die

Nebensprossen gehindert werden; damit der Hauptstamm sich verstärke.

§. 582. Im Herbste, nach dem zweyten Sommer, oder im darauf folgenden Frühjahre, also entweder im November und Dezember, oder im Februar und März, werden die Setzlinge das erste Mahl ordentlich geschnitten. Sie sollen sobald möglich den Baum erklettern, um oben sohin die Trauben zu tragen. Es wird jedem Stocke darum nur ein Haupttrieb mit einem oder zwey Augen gelassen; die Thauwurzeln abgeputzt, und über Sommer die Nebensprossen gehindert. Würde man zum Triebe nur die untersten Augen wählen; so käme der Stock zu spät auf den Baum. Man kann jeden Weinstock geschwind in die Höhe treiben. Man schneidet von seiner Spitze nur die unzeitigen Augen ab, bis an das erste vollkommene Auge: dieses und das nächste daran bleiben unverletzt: die sämmtlichen untern Knospen werden ausgebrochen. Nun treiben die obersten Augen um so geiler in die Höhe. Wenn in den kalten Gegenden über das siebente Auge hinaus die Knospen, in der Regel, nicht gut auszeitigen, daher nur bis auf diese Höhe geschnitten werden können: so zeitigen in den heißen Ländern fast alle Augen, und man kürzet hier die Reben nur ein, um sie zu einem heftigern Antriebe neuer Ruthen, zum Fruchttragen zu reitzen. Hier also erreichen die einmahl eingewurzelten Setzlinge bald jene Höhe, die man ihnen zu geben wünschet. Nun werden den Stöcken, nach Verhältniß ihrer Kräftigkeit, mehr oder weniger Schenkel mit der nöthigen Anzahl Augen gegeben: damit sie jährlich Trauben und Holz für die künftige Fruchtbarkeit bringen mögen.

§. 583. Während die Reben aufwachsen, werden auch die neu gepflanzten Bäume, ihrer Bestimmung zusagend, erzogen. Sie werden auf fünf bis acht Schuh in die Höhe getrieben; dann zur Krone jedem Stamme vier Hauptäste, auf jeder Seite einer, gelassen: damit die Reben auf dem

Stamme, wo die Krone aus demselben ausgehet, aufliegen mögen. Der Rebenstamm wird zuerst mit Weidenruthen an den Stamm des Baumes angebunden, um sich leichter aufrecht zu erhalten. Oben werden mehrere junge Reben, einigemahl, wie in einen Zopf, umeinandergewunden; dann über einen Hauptast der Baumkrone hinausgelegt, und daran geheftet. Das Nähmliche geschieht auch über die andern Äste der Krone, und an den Nachbarstämmen. Dadurch erfolget, daß im Fortwachsen die Enden der Nachbarreben sich erreichen: sie umschlingen einander mit den Gabeln; werden mit Weidenzweigen noch fester vereiniget; und bilden auf diese Art zwischen den Feldern, in ordentlichen Reihen, von einem Baume zu dem andern Guirlanden, an denen die Trauben herabhängen, und, wo es nöthig ist, durch eingeschlagene Pfähle gestützet werden. Diese Rebenguirlanden verschönern die Landschaft; besonders wenn sie Landstraßen begränzen: wie dieß in der Lombardey und auch in Neapel der Fall ist.

§. 584. Der Boden der Lombardey ist eben und reich an Pflanzennahrung: er trägt fruchtbare Felder, reiche Wiesen, nahrhafte Viehweiden, deren Ertrag durch die Bewässerung erhöhet wird. Ebene, breite Straßen führen durch das Land: sie werden zu beyden Seiten durch lebendige Einzäunungen der anliegenden Felder begränzet. In diesen Einzäunungen stehen, in regelmäßiger Entfernung, Ulmen, Pappeln, Obstbäume, vorzüglich der weiße Maulbeerbaum, ein Bedürfniß der dortigen Seidenkultur. An den Bäumen hinauf steiget der Weinstock; verflicht sich in die Äste und Zweige; tritt über sie hinaus; bildet von einem Baume zum andern über die Verzäunung Guirlanden, welche in ihrer Mitte durch Pfähle von ziemlich gleicher Höhe in den gleichen Zeilen gestützet sind. Die Reben, die daran hängenden vielen mostreichen Trauben, sind eine große Zierde, welche nur in einem so heißen Klima gedei-

hen kann. Dennoch entstehen auch in jenen Gegenden nun immer mehr Weingärten mit niedrig gehaltenen Reben. In Dalmatien und in Ragusa haben diese bereits das Übergewicht erhalten. In den hohen Reben richten die Winde großen Schaden an. Der Wein derselben ist auch dort nicht so gut, wie jener, welcher aus den niedriger gehaltenen Reben in ordentlichen Weingärten gewonnen wird: und es bewähret sich auch dort, daß in den geschlossenen Weingärten die Gesellschaft der guten Reben die bösen Eigenschaften der mindern verbessere: daß daher die bessere Kultur allenthalben vorzuziehen sey. .

§. 585. Die Begränzungen der Wege durch Guirlanden von Weinreben sind auch in Österreich unter der Enns nicht mehr selten. Auf und in der Nähe des Wagrams im V. U. M. B. stehen auf den Ebenen sehr schöne Weingärten. Zu ihrem Schutze werden neben den Wegen Verzäunungen errichtet, aus etwa vier bis sechs Schuh hohen Säulen (Bachstallen), welche in regelmäßiger Entfernung in die Erde eingesetzt, und durch Latten verbunden sind. An diese Zäune sind, auf der innern Seite, Reben gepflanzet, welche über die Latten hinaufgezogen werden. Sie bedecken den ganzen Zaun; bilden eine schöne Spalier neben den Weingärten, und bezahlen Mühe und Auslagen durch ihre Trauben und andere Nebenbenützungen. Hier sind die Hochreben mehr eine Schutzwehr für die Zwergreben, welche hinter denselben sorgfältig gepfleget werden.

§. 586. Die gemäßigten, und noch mehr die kühlen Gegenden, können nützlich nur Zwergrebstöcke pflanzen, deren Trauben nahe bey der Erde hängen, ohne diese jedoch zu berühren. Nicht die starke Hitze, sondern vielmehr eine gleiche, obschon mindere Wärme ist es, welche die Trauben am besten zeitiget, ihnen die weinige Reife mittheilet. Diese gleiche Wärme wird im Sommer nahe an dem Boden angetroffen. Die Erde konzentrirt wohl die Hitze des Ta-

ges, und prallet sie in die Reben zurück: sie ziehet aber auch einen Theil derselben in sich, und läßt sie über Nacht wieder fahren; wodurch zwischen den Stöcken und Trauben eine ziemlich gleiche Wärme unterhalten wird. Daraus erklärt es sich, warum selbst in den heißen Ländern der Wein von Hochreben weder so gut, noch so haltbar, wie von den niedern Reben ist: daß die Trauben an gekalkten weißen Wänden später zeitigen, als im Freyen, oder an ungekalkten Mauern; weil die weißen Wände noch mehr, als die rohen bey Tag heißer, und bey der Nacht kühler als die Atmosphäre sind: daß die Wandtrauben, selbst bey gleicher Süße, dennoch keinen so geistreichen Wein, wie die Zwergreben hervorbringen.

§. 587. In der Aufzucht der Zwergstöcke, welche allenthalben nicht der Schönheit, sondern des Nutzens wegen gepflanzet werden, wird nicht überall ein gleiches Maß beobachtet. In schweren, feuchten Gründen wird der Kopf des Weinstockes ein bis zwey Schuh über der Erde gebildet. Die Winzer hoffen dadurch, daß sie den Weinstock freyer in die Luft heben, ihn vor den Reifen und andern Unbilden der Witterung mehr zu verwahren. Die Erfahrung lehret aber, daß ihre Stöcke dennoch öfter, als in trockenen Gründen erfrieren; weil sie in der Auswahl des Bodens nicht glücklich gewesen sind. Andere, und dieß die meisten weinbauenden Länder, halten ihre Stöcke, nützlich recht niedrig: z. B. in der Gegend um Nexing werden die jungen Stöcke höchstens handhoch, vier bis fünf Zoll, über die Erde gezogen. Der Hauer tadelt es dort laut, wenn jemand den Stock höher hält. Der höchste Punkt der Wölbung der Balken soll über das Hirn der Stöcke etwas hervorragen: dadurch wird bewirket, daß im Sommer das Zurückprallen der Sonnenstrahlen auf die Trauben vermehrt werde, und im Winter der Schnee das Hirn der Stöcke

bedecke, wodurch daher das Anziehen der Erde im Herbste entbehrlich wird.

§. 588. Über Sommer des dritten Jahres wird der Neusatz wiederhohlt gehaut, geschert, ausgerechet; die jungen Stöcke gejätet und abgegipfelt, wie die ältern Weinstöcke. Im Herbste wird die Kräfte schon nützlich gedüngt; wo dieß beym Aussetzen nicht geschehen ist. Dadurch werden die Reben im nächsten Jahre stärker; geben gute Absenker; zuweilen schon im vierten, oder doch im fünften Jahre Trauben. Indessen wird von vielen Winzern das Düngen des Neusatzes erst im vierten, fünften oder sechsten Jahre vorgenommen: sie kommen aber dadurch, besonders auf matten Gründen, viel später in die Benützung ihrer Anlagen.

§. 589. Im vierten Sommer werden in den gedüngten Kräften die stärkern Stöcke auf zwey Reben mit ein oder zwey Augen; die schwachen oder ungedüngten noch auf eine Rebe mit ein oder zwey Augen geschnitten; und über Sommer wie die alten Stöcke behandelt.

§. 590. Die gedüngten Kräften tragen im vierten oder fünften, die ungedüngten, in nicht zu matten Gründen, im sechsten Jahre die erste Traubenlese. Sie sind nun ein Weingarten geworden, und werden, wie dieser bearbeitet.

§. 591. Insgemein bringen die meisten weißen Sorten früher Früchte als die rothen. Die ersten Früchte der jungen Reben sind nicht so vollkommen wie jene, der ausgewachsenen Stöcke. In der Regel: wie die Weinstöcke sich der vollen Kraft ihres männlichen Alters nähern, nimmt ihr Produkt in der Menge und Güte zu. Es nimmt ab; wie die Stöcke den Gebrechlichkeiten des hohen Alters zu unterliegen anfangen, in welchem sie ihre Trauben auch später auszeitigen.

§. 592. Bevor ich zu den jährlichen Arbeiten in den Weingärten übergehe, will ich, zur Vollständigkeit dieser Abhandlung, zuvor noch von der Pflege und Behandlung der Weinstöcke, um sie als Verzierung an Wänden, Spalieren oder in andern Formen zu ziehen, und von der Veredlung der Reben in den zwey nächsten Hauptstücken reden.

Dreyzehntes Hauptstück.

Erziehung der Weinstöcke in verschiedene Formen und Verzierungen.

§. 593. Der Weinstock treibet über Sommer viele, lange, blattreiche Ruthen, die sich in alle Formen biegen lassen. Sie können daher in Gärten zur Bildung von schattigen Gängen, Lauben und Lusthäusern; zur Verdeckung solcher Gegenstände, die man nicht entfernen kann, und doch dem Auge entziehen will; als Lauben, Spaliere, Hochbäume, Pyramiden, Wandhecken und zu andern Verzierungen verwendet werden.

§. 594. Der Weinstock erlanget nur in vielen Jahren einen selbstständig, aufrecht stehenden, starken Stamm: das Gerippe der Form, die er befolgen soll, muß ihm daher auf eine feste Art vorgezeichnet, seine Reben und Ruthen daran gezogen und angebunden werden.

§. 595. An Wänden mögen starke Latten, mit eisernen Klammern befestiget, das Gerippe der Spaliere bilden. Im Freyen werden dazu starke Pfähle, Stangen, Stecken, Reifen u. d. gl. erforderlich seyn. Je höher und freyer, je mehr Reben daran getragen werden sollen; desto fester muß das Gerüst gebaut seyn, um auch dem Winde und Wetter zu widerstehen. Übrigens ist die Form ganz willkürlich. Der Weinstock, gehörig behandelt, befolgt jede Form. Immer aber soll dabey Rücksicht genommen werden, daß an der Erde Raum genug bleibe, um die nöthigen Bearbeitungen des Bodens und der Stöcke vornehmen zu kön-

nen; und daß die horizontalen Reben Platz haben, auch seitwärts sich auszubreiten; daß sie folglich nicht zu enge parallel neben und über einander hingehen.

§. 596. Je höher die Stöcke gezogen werden, desto später zeitigen die Trauben; wenn nicht eine Wand, oder eine andere Nachbarschaft die Sonnenstrahlen sammelt, und in die Trauben zurück gibt. Darum soll man vorzüglich frühe Sorten zu hohen Verzierungen wählen. Ist aber daran gelegen, nur zu verschiedenen Zeiten Trauben daran zu sehen; so mag man zeitliche und späte Sorten vereinigen.

§. 597. Will man ein Gebäude damit bekleiden; so sind dazu vorzüglich geeignet, die Mauern, welche so gestellt sind, daß die kalten Winde abgehalten werden; die Sonne aber frey darauf wirken könne: also gegen Süden, Südost oder Südwest gekehrt. Je kälter und feuchter an sich die Gegend und die Lage; desto freyer muß die Sonne an die Reben kommen können.

§. 598. Zur Anpflanzung werden, bey 12 Zoll von der Mauer entfernt, in gutem Grunde, im Herbste oder im Frühjahre, Rottgräben, wie in den Weingärten, oder Löcher von 1 bis 2 Schuh Tiefe und 2 Schuh Weite gemacht. Wäre der Grund thonig oder sonst ungünstig; so mache man die Löcher 3 oder 4 Schuh tief, eben so weit, und mische unter den Thon, Sand, kleine Steinchen, Mauerschutt u. d. gl.; oder man gebe gute, lockere, trockene Erde hinein, in welche dann, in der gehörigen Tiefe und Weite, die Setzlinge kommen. Die Entfernung der Setzlinge von einander richtet sich nach der Höhe, welche die Stöcke zu erreichen, und nach der Gestalt, die sie einzunehmen bestimmt sind. Je höher und breiter sie sich ausdehnen sollen; desto weiter aus einander: weil die Schenkel und Arme um so mehr Raum brauchen. Sie werden, wie in den Weingärten, wagrecht oder senkrecht, hinlänglich weit aus einander so eingesetzt, daß die Dachtropfen nicht unmittel-

bar darauf fallen, und daß bey dem wagrechten Aussatz der Fuß der Setzlinge sich von dem Gemäuer entferne; damit die Fußwurzeln mehrere und bessere Nahrung finden, und die Hausmauern nicht durchgehen. Ist der Grund nicht kräftig; so soll gute Erde; gleich, oder im nächsten Herbste, Dünger gegeben werden.

§. 599. Als Setzlinge sind Blindhölzer, Sturzreben, Reislinge, Bögen oder andere bewurzelte Stöcke anwendbar. Da man sie im Gesichte hat, und, der geringen Zahl wegen, besser pflegen, in der Dürre auch begießen kann; so bleibt nur selten ein Setzling, und zwar nur jene aus, die schon beym Einsetzen fehlerhaft gewesen, damahls oder später beschädiget oder vernachlässiget worden sind. Man lasse sie im ersten Sommer ruhig einwurzeln, und sorge dafür, daß sie vom Unkraut immer rein gehalten werden. Im nächst folgenden Frühjahre gebe man jedem Setzlinge nur eine Laß mit ein oder zwey Augen; damit die Stöcke besser einwurzeln. Im dritten Jahre werden sie, in gutem Boden und bey guter Pflege, schon hinlänglich starke Triebe gebracht haben, welche das gute Einwurzeln und die Gesundheit des Stockes beurkunden. Indem man die schwachen Setzlinge noch einen Sommer auf eine Rebe mit ein oder zwey Augen niedrig schneidet; können die kräftigeren, im Frühjahre des dritten Sommers, schon in die Höhe gezogen werden. Man schneide den Setzling etwa 3 Schuh ober der Erde ab, lasse nur die obern zwey oder drey Augen zunächst am Schnitte stehen, und tödte die tiefern.

§. 600. In diesem Jahre gehen aus den obern zwey oder drey Augen eben so viele Reben aus, welche über Sommer gejätet und später abgegipfelt werden. Im folgenden Frühjahre kann man nach Bedarf die Schenkel in gleiche oder in verschiedene Länge schneiden, an jedem Schenkel nur wieder die obersten zwey oder drey Augen stehen lassen, und die übrigen ausschneiden oder abdrücken. Der Stock

wird abgeraumt; die Schenkel selbst aber werden in jener Richtung an die Wand befestiget, welche sie befolgen sollen, an die Pfähle oder an ein Gerüst angebunden, welches an die Wände festgemacht ist. Sie bilden den Stamm und den Anfang des Geländers, der Hecke oder des Spaliers. Bey ihrem Anbinden werden sie vorsichtig vom Stocke hinweg in einem Bogen, in die horizontale Lage an das Geländer gezogen. Der Bogen selbst wird unmittelbar nicht geheftet; damit hier die Rebe nicht breche, und der Umlauf der Säfte nicht noch mehr gehemmet werde. Die Schenkel verschiedener Länge werden so gezogen, daß die längern die höhern Latten einnehmen, und sich nicht durchkreuzen. Unterhalb des Bogens, gegen den Stamm zu, werden die Treibaugen, bis auf jene, welche als Vorrath stehen bleiben, vertilget. Auf gleiche Art wird in den folgenden Jahren verfahren; bis die Stöcke und ihre Ruthen die bestimmte Höhe erreichet haben. Dann müssen auch die Spalierstöcke, wie die freyen, so oft es nöthig ist, gedüngt, jährlich gehauet, von den Thauwurzeln befreyt, gejätet, abgegipfelt, und mit jeder nöthigen Pflege betreuet werden.

§. 601. Indem man die Stöcke in die Höhe treibet, und deßwegen die ersten Jahre hoch schneidet; soll man doch den Schnitt nicht über die vollkommen ausgezeitigten Augen anbringen: daher wird über sechs bis sieben Augen nur selten geschnitten werden können. Die Reben sollen die Spalierwand oder Trillagen vollständig bedecken, daß kein übelstehender leerer Raum dazwischen durchblicke. Wäre dieß der Fall: so muß die Rebe und das Schoß, welche ihre Richtung in der Nähe des leeren Raumes haben, sorgfältig, und zwar in der gewünschten Richtung angeheftet werden; um noch heuer, oder doch im nächsten Frühjahre durch junge Schosse den Mangel zu bedecken.

§. 602. Überhaupt soll jährlich beym Schneiden auf frische Schosse gedacht werden; weil bald eine oder die an-

dere Rebe durch Gefrier, Reif oder auf andere Art beschädiget werden und eingehen kann: weßwegen man am Stamme, oder an den stärkern horizontalen Ästen ein oder ein Paar Schosse als Vorrath zum künftigen Bedarf austreiben lassen kann. Indem man sie ihrer Mutterrebe zubindet, sind diese Schosse unkennbar; und können dann auf alle Seiten hingebogen werden. Im nächsten Frühjahre mögen die alten entbehrlichen Vorrathsschosse abgeschnitten werden, um neuen Platz zu machen.

§. 603. Wie man in den Weingärten starken Stöcken mehr Laß mit mehr Augen geben kann; so muß dieß auch an den Wandstöcken beobachtet werden. Hier soll man auf die mehrere oder mindere Kraft der starken Schenkel sehen, welche, wie eben so viel Stämme, aus dem Hauptstamme ausgehen, und jeder seine eigene Familie gründen. Auch hier gehen die Trauben nur aus den heurigen Trieben aus. Man soll auch hier nicht zu viele Früchte fordern: nicht zu viel Laß und Augen geben; um die Stöcke nicht zu erschöpfen. Triebe, welche in die Form nicht passen, werden immer zeitlich ausgetilget. Würde über Sommer ein Schenkel zu geile Triebe bringen, welche den verwandten Reben die Nahrung zu sehr entziehen; so muß der Veranlassung nachgespüret werden. Hat kein Gebrechen dazu Anlaß gegeben; so kann der geile Trieb durch einen ganzen oder halben Kreisschnitt, durch das Ausbrechen eines Theiles seines Laubes, oder durch eine Biegung gemäßiget werden. Der Pfleger muß immer auf die Wandstöcke ein achtsames Auge haben; daß keine Rebe, die er brauchet, verkürzt werde und davon absterbe. So viel möglich soll jede Ruthe, die zur Spalier oder Wandhecke gehöret, auch sichtbar, unter keine andere versteckt seyn. Das Biegen der Reben in die verschiedenen Formen muß vorsichtig bewirket werden, um sie nicht abzusprengen; und das Anheften darf nicht zu fest geschehen, um den Kreislauf der Säfte und den Wachsthum

nicht zu hindern. Auch soll man, so viel es mit der Form verträglich ist, alle Reben in Biegungen anheften; weil jene, welche gerade aufwärts gehen, immer geiler treiben, und den Nachbarreben die Nahrung zu viel und unnütz entziehen. Jede Bearbeitung der Stöcke und der Reben, so wie die Traubenlese, müssen mit der Vorsicht vorgenommen werden, nichts zu verletzen.

§. 604. Wo der Weinstock den Winter im Freyen nicht aushält, werden im Spätherbste die noch biegsamen Stöcke und Reben von den Banden befreyt, die Reben niedergebogen, und sammt den Stöcken mit Erde bedeckt: oder die Stöcke und die Hauptschenkel werden mit Stroh gut eingebunden, oder durch das Vorhängen von Strohdecken (Hängematten) geschützet. Wo der Winter gelinde ist, wird es genügen, die Reben von den Banden so weit zu befreyen, daß sie sich in der Luft bewegen können, ohne jedoch dem Sturme Preis gegeben zu seyn; und sie so weit herabzubiegen und anzubinden, daß das Haus selbst sie gegen die kalten Winde schütze.

§. 605. Die Reben und Trauben an den Wohngebäuden und Wänden haben mancherley vermehrte Feinde. Zwischen den Rissen der Mauern finden die Insekten einen bequemen Aufenthalt: weßwegen alle Mauerrisse jährlich im Frühjahre zu verschmieren sind. Die Hausratten, Mäuse und die Sperlinge stellen den Trauben hier eifriger nach. Der Landwirth muß auf die Verminderung und Abhaltung dieser und anderer schädlichen Thiere bedacht seyn.

§. 606. Auf gleiche Art, wie an den Häusern, können die Reben zu Spalieren an Gartenwänden und Verzäunungen, an Planken, in Gängen und auf Bäume gezogen werden.

§. 607. Sollen sie als Hochbäume, als Pyramiden oder in andern Gestalten eine Anlage zieren: so werden die Setzlinge um den bestimmten Platz herum gepflanzt; die

ersten zwey oder drey Jahre gepfählt: dann aber muß das hinlänglich starke Gerippe jener Form, welche die Reben annehmen sollen, zwischen denselben befestiget, diese darauf in die Höhe, und nach allen Richtungen gezogen werden. Es vermehrt die Zierde, wenn grüne, weiße, rothe und schwarze Trauben an der nähmlichen Form durch einander hängen, und ein gut schattirtes Gemählde bilden. Darum soll man bey der ersten Anlage schon diese verschiedenen Sorten pflanzen, oder in der Folge durch die Veredlung erzeugen, von welcher im nächsten Hauptstücke die Rede seyn wird.

§. 608. Die Wandreben bringen oft sehr viele Trauben. Die gebogene Lage, in welcher die Reben nach verschiedenen Richtungen hingezogen werden, hindern das geile Aufwärtstreiben des Saftes, und vermehren die Fruchtbarkeit. Solche Pflanzungen sind darum nicht allein eine Zierde; sie sind auch eine Benützung solcher Plätze, die sonst nichts eingebracht haben würden. Der Kleinhäusler, der keinen Weingarten besitzet, kann an seinem Hause oft eine ergiebige Traubenlese feyern.

§. 609. Einer von meinen Grund- und Zehendholden im Markte Obersulz hat, es sind nun dreyßig Jahre, vor der Gassenwand seines Hauses eine Sturzrebe, von der weißen, groben Art gesetzt, und in der Folge aus diesem Stocke durch Absenker zwölf Stöcke hergestellt; welche in ziemlich gleicher Entfernung neben der Wand in der Erde stehen; neben der Thür und den Fenstern in den ersten Stock, von da auf das Dach in Krümmungen steigen, und allenthalben angebunden sind. Das Haus ist rückwärts durch eine Anhöhe gegen die kalten Winde gedecket. Die Hecken- oder Spalierwand ist gegen Südost gekehrt, und schützet durch diese Lage die Hecke auch im Winter: weßwegen die Reben hier weder eingebunden, weder niedergelegt werden. Die Stämme der Stöcke, von der Erde bis an die Schenkel, sind bey 3 Klafter lang; bey dem Anfange der Schenkel 2 Zoll,

nahe bey der Erde aber 5 Zoll im Durchmesser dick: und wenn ihre Reben ausgewachsen sind; so bedecken sie eine Höhe von $5^1/_2$ Klaftern. Die Laß werden jährlich auf fünf bis sechs Augen geschnitten, und die Stöcke abwechselnd mit guter Erde und mit Dünger betreuet. Da der Eigenthümer diese Hecken so nahe und vor Augen hat, folglich leicht gegen viele Unbilden schützen und sorgfältig pflegen kann; so bringen sie jährlich Früchte. Im Durchschnitte erntet er davon jährlich 6 bis 7 Eimer Wein: im Jahre 1812 hat er davon die doppelte Menge gelesen.

Vierzehntes Hauptstück.

Die Veredlung der Reben.

§. 610. Die meisten Obstbäume, aus Samen erzogen, bringen nur minder gute Früchte hervor: es werden ihnen daher bessere Arten eingeimpfet. Bey diesen Bäumen ist das Impfen, es mag durch das Äugeln, Pfropfen, Kopuliren oder Ablaktiren geschehen, immer eine wahre Veredlung.

§. 611. Die Setzlinge des Weinstockes bringen unter gleichen Umständen die nähmlichen Trauben, wie der Mutterstock, von dem sie abstammen. Das Impfen ist daher hier meistens nur eine Veränderung der Art: es ist nur dann eine Veredlung, wenn eine Art, die unter gegebenen Umständen minder nützlich ist, in eine bessere und nützlichere umgewandelt wird.

§. 612. Hochreben können in ihre jüngern Triebe, wie andere Bäume und Gesträuche, okuliret und kopuliret werden. Die Zwergstöcke müssen aber zuvor gut einwurzeln, und sind dann schon zu dick zum Äugeln, oder um mit einer schwachen Rebe kopulirt zu werden. Okuliren und Kopuliren sind daher beym Weinstocke eben so wenig, als das Ablaktiren üblich. Das Pfropfen (Pelzen) aber ist mehr im Gebrauche.

§. 613. Das Pelzen geschieht bey Obstbäumen in den Stamm und in die Krone. Die Weinstöcke, bey der üblichen Behandlung, erlangen keine eigentliche Krone. Bey Spalier- und andern Hochreben mag man die stärkern obern Schenkel als die Krone betrachten und pelzen: wenn die

Winter gelinde sind, daß das edle Reis nicht erfrieret. In den Weingärten aber können die Zwergreben nur in den Stamm, und zwar lieber in den Spalt, als in die Rinde gepelzet werden.

§. 614. Dabey sind wesentlich: der zu veredelnde Stamm oder Stock, das Pelzreis, und die Verrichtung des Pfropfens selbst.

§. 615. Der zum Veredeln bestimmte Weinstock soll gesund, unterhalb der Pelzung ganz unbeschädiget, nicht von zarterer, edlerer Art als das Reis, und annoch kräftig, daher nicht zu alt seyn. Darum kann ich das Pelzen nicht als eine Verjüngung gar alter Stöcke empfehlen, denen das Absenken viel nützlicher ist. Man kann weiße Trauben auf schwarze, und so umgekehrt aufpelzen; und wo es um Abwechslung und Zierde zu thun ist, dem nähmlichen Stamme Reiser von verschiedenen Sorten einsetzen. Je näher die Arten durch ihre Farbe und sonstige Beschaffenheit verwandt sind, desto lieber vereinigen sie sich.

§. 616. Das Pelzreis wird, während der Saft stocket, daher entweder im Spätherbste, oder zeitlich im Frühjahre, von dem ausgesuchten beliebten Stocke abgenommen; im ersten Falle im Keller, oder an einem andern, der künstlichen Wärme und der Gefrier unzugänglichen trockenen Orte mit dem dickeren Ende in feuchtem Sand, oder in lockerer, etwas angefeuchteter Erde über Winter aufbewahret. Es soll von den letztjährigen Reben genommen werden. Viele lassen, etwa fingerbreit altes Holz daran, um das Vertrocknen des Reises sicherer zu hindern. Dieses alte Holz muß aber vor dem Pelzen weggeschnitten werden. Das Reis kann auch erst zur Pfropfzeit vom Stocke abgenommen, und gleich verwendet werden: obschon die Erfahrung dem zeitlichern Abschneiden des Reises den Vorzug zuerkennet. Das Pfropfreis soll nur von vorzüglichen Arten; von ganz gesunden, fruchtbaren Stöcken, welche schon Trauben getragen haben, aber noch nicht zu alt sind, entnommen werden. Es ist

dazu nur tauglich, der vollkommen ausgezeitigte, durch Hagel, Gefrier, Menschen, Thiere und auf andere Weise unbeschädigte Theil der Rebe mit vollkommen ausgebildeten, gesunden, nicht weit aus einander stehenden Augen. Diese Eigenschaften werden bey uns gewöhnlich nur an jenen Theilen der Reben angetroffen, die dem vorjährigen Schnitte zunächst ausgegangen sind: von hier aus bis auf das siebente Auge aufwärts. Das unterste Auge am alten Holze wird nicht gerne gewählt; über das siebente Auge hinauf sind die Augen minder ausgezeitiget, und daher nur seltener fruchtbar. Das Stück zwischen diesen Augen ist daher das tauglichste, und kann somit höchstens zwey Pelzreise geben. Sie sollen nicht gleich nach, oder während eines Regens abgeschnitten; aber gleich gegen Sonne und Winde verwahret werden, um nicht zu vertrocknen. Etwa 24 Stunden vor dem Gebrauche werden die, schon früher abgenommenen Reiser aus ihrem Verwahrungsorte gehohlt; mit dem dicken Ende, welches bisher im Sande oder in der Erde gestanden hat, oder darin eingeschlagen gewesen ist, in Wasser gestellt, und in demselben auf den bestimmten Ort getragen.

§. 617. Hier wird zuerst der Stock zum Pelzen vorbereitet. Die erste Frage ist dann, welche Stelle ist hiezu die schicklichste?

§. 618. Der Spalt soll durch keinen Knoten hindurch gehen; aber, wo möglich, ober einem Knoten, bey 1 Zoll entfernt, enden. Aus den Knoten gehen die Triebe aus: die Wildlingstriebe in der Nähe sind dem Pelzer sehr nachtheilig. Einige wollen den Stock 1 bis 2 Zoll außer der Erde: andere 1 bis 2 Zoll in der Erde pelzen. Wo der Weinstock außer der Erde zuweilen erfriert, und dann aus den Balken neue Triebe hervorbringen muß; dort rathe ich, das Pfropfen bey 2 oder 3 Zoll in der Erde vorzunehmen. Erfriert der Stock außer der Erde; so ist die Mühe der Veredlung vereitelt: während der, in der Erde gepelzte

Stock eigene Wurzeln gebildet hat, und den Abgang durch Nachtriebe ersetzen kann.

§. 619. Ist die Pfropfstelle bestimmt; so wird der Stock von den nahen Seiten- und Thauwurzeln gereiniget; mit der einen vollen Hand unter der Pfropfstelle festgehalten, während die andere Hand, mittelst der Pfropfsäge, den Stock oberhalb horizontal absäget. Das Festhalten ist nöthig, damit der Stock unterhalb sich auf keine Art fasern könne. Mit dem scharfen Messer wird das Rauhe von der Säge am Stocke glatt abgeschnitten, mit der Vorsicht, die Rinde nicht zu verletzen. Das Messer wird sohin darauf gesetzt, und mit einem hölzernen Hammer, oder andern Werkzeug, jedoch nur sachte darauf geschlagen, um einen glatten Spalt mitten hindurch zu öffnen. Der Spalt soll nur 1 bis $1^1/_2$ Zoll tief eingehen. Damit er durch die geraden Gefäße des Weinstockes nicht tiefer, als man will, aufspringe; ist es rathsam, den Stock unter der Stelle, welche der Spalt erreichen soll, vorher mit einem Bande zu unterbinden; besonders wenn kein Knoten in der Nähe ist. Nach vollbrachtem Pelzen muß jedoch dieses Band gleich wieder abgenommen werden, um den Kreislauf der Säfte nicht zu hindern. Den Spalt hält man mit einem kleinen Keile so weit offen, als es nöthig ist.

§. 620. Ist auch der Spalt fertig: so wird das Reis aus dem Geschirre genommen, und zugeschnitten; wenn dieß nicht schon zuvor geschehen ist. Das Reis soll drey gute, gesunde Augen über dem Spalt halten, und das unterste Auge den Stock berühren. Es wird an seinem dickern Ende, so weit es in den Spalt eingehen soll, also 1 bis $1^1/_2$ Zoll, keilförmig geschnitten: nähmlich 1 oder 2 Linien unter dem untersten Auge des Pfropfreises wird ein scharfes Messerl, allenfalls ein Federmesserl angesetzt, und damit abwärts in Keilform geschnitten. Auf der Gegenseite geschieht sohin das gleiche. Das Reis bildet dann unten einen schar-

fen Keil, der gegen oben sich verdicket, und unter dem Auge durch einen kleinen Kreisschnitt bis in das Holz begränzet werden kann; damit es hier fester an den Spalt sich anschließe. Der Keil muß recht glatt geschnitten seyn, keine Fasern, keine Unebenheiten haben. Jede Unebenheit bildet im Innern Öffnungen, und hält das Verheilen auf. Lieber mag der Keil an der äußern Seite etwas dicker seyn; weil seine geschmeidigeren äußern Theile durch den Spalt mehr zusammengedrückt werden, und dann die Gleichheit hergestellet ist. Der Keil darf nicht dicker und länger, als es nöthig ist, gemacht werden. Seine Rinde und Safthaut müssen unverletzt seyn, und in den Spalt so eingesetzt werden, daß seine Safthaut an der äußern Seite, mit der Safthaut des Stockes genau zusammen treffen.

§. 621. Das Auge des Reises, welches am Stocke steht, befördert hier das Verwachsen, und bildet den Wulst, aus welchem in der Folge gute Wurzeln ausgehen. Das mittlere Auge kann noch in der Erde seyn, das oberste aber muß frey über den Boden herausehen. Ist der Stock ziemlich dick; so kann man auf jeder Seite in den nähmlichen Spalt ein Reis einsetzen, daher ihn mit zwey Reisern pelzen.

§. 622. Steht das Reis gut; so wird der zuvor, um den Spalt offen zu halten, eingesetzte Keil ausgezogen, und zum Verband der Wunde geschritten. Es wird nähmlich zuerst über die Wunde eine Salbe gestrichen. Heilkräfte übet keine Baumsalbe aus; sie soll nur den Ausbruch der Säfte von innen, den Zutritt der Luft und der Nässe von aussen verhindern, bis die Wunde vernarbet ist. Jede Hülle, welche diesen Erfordernissen zusagt, ist zur Salbe geeignet: also gemeines gelbes Wachs, Pech, Harz; Thon mit Kühmist abgerührt; bloßer Thon in einem Zustande umgeschlagen, daß er sich formen läßt, ohne Nässe zu verbreiten; Gyps- oder Kalkmörtel u. d. gl. Nur keine fetten Sub-

ſtanzen ſollen dazu verwendet werden; weil ſie die Heilung aufhalten.

§. 623. Über die Salbe wird der Verband angelegt damit das Reis nicht verrücket werden möge. Dazu ſind Rohr und Baſt vorzüglich zu empfehlen. In dem Verhältniß, als die Wunde verheilet, daher den Verband entbehren kann; faulet der Baſt und das Schilfrohr ab, ſpringen auf, und machen der Vegetation ſelbſt Platz. Manche legen auf die Wunde bloß feuchtes Moos, und um dieſes lockere gute Erde. Iſt der Verband vollendet; ſo wird ein Pfahl eingeſchlagen, um daran bey jeder Arbeit das Reis zu erkennen: dann wird die Erde wieder an den Stock eingezogen, und das Reis durch einen, etwas entfernt aufgeſtellten Stein, durch ein Stück Erde, oder durch einen andern Körper für die erſten Tage in Schatten geſtellt.

§. 624. Das Pfropfen der Weinſtöcke kann geſchehen, wenn im Frühjahre die Erde aufgethauet iſt, bis die Potzen angeſchwollen ſind. Am beſten iſt es acht bis zehn Tage, bevor der Saftrieb anfängt; damit das Reis einige Zeit habe, ſeine neue Lage zu gewöhnen, ehe der Andrang der Säfte ſtark wird. Je näher der Saftrieb, deſto bedenklicher. Das Übermaß der Säfte erſticket nicht ſelten die Augen des Reiſes, und vereitelt die Bemühung des Pfropfens. Es leiſtet einige Hülfe; indem man dem Stocke unter dem Verbande eine kleine Verwundung bis an das Holz, jedoch nicht im ganzen Kreiſe beybringet, welche die Säfte des Wildlings etwas ableitet.

§. 625. Zur Vornahme des Pfropfens wähle man einen umwölkten Himmel, wenn es weder regnet, weder ſtarke kalte Winde wehen. Der Regen dringt in den Spalt, und der Wind trocknet denſelben aus.

§. 626. Im erſten Sommer muß man den Pelzern eine vorzügliche Aufmerkſamkeit zuwenden. Man ſehe zuweilen vorſichtig nach, ob der Verband und die Stellung des Rei-

ses sich im gehörigen Stande befinden. Sobald die Augen des Reises angeschwollen, werde das Band gelüftet, oder ein Einschnitt in dasselbe gemacht. Wenn die Triebe des Reises lang genug sind; so sollen sie gleich vorsichtig an den Pfahl geheftet, über Sommer bey anhaltender Dürre die gepelzten Stöcke zuweilen begossen, und die Austriebe des Wildlings zu jeder Zeit unterdrücket werden. Bey allen Arbeiten muß man Acht geben, das Reis nicht abzustoßen, oder abzubrechen. Die Erde wird immer rein und locker gehalten. Hätte der Pelzer über Sommer ziemlich starke Triebe gemacht; so können diese Ende August oder im Anfang des Septembers abgegipfelt werden, um vor Eintritt des Winters auszuzeitigen. Im Herbste wird der Verband vorsichtig abgenommen, und dabey die, dem Pfropfer nahen Wurzeltriebe und alle unnützen Nebenfasern abgeschnitten.

§. 627. Der Pelzer bleibt im ersten Winter an seinen Pfahl gebunden, daß ihn die Stürme nicht hin und her bewegen und abbrechen: man kann ihn zur Vorsorge mit Stroh einbinden, oder mit Erde anziehen. Im nächsten Frühjahre werden dem Pelzer nur ein oder zwey Ruthen gelassen, auf ein oder zwey Augen geschnitten; indem der Winzer mit der einen Hand unter dem Schnitte das Reis hält, daß es nicht aus seiner Lage komme, und über Sommer, wie andere Weinstöcke behandelt.

§. 628. Im dritten Sommer ist der Pelzer schon innig in den alten Stock verwachsen: er ist dann in der Behandlung andern Stöcken gleich; er kann gedüngt werden, und wenn seine Reben stark und lang genug dazu sind, ist es gut, ihn abzusenken. Ist der Pelzstock ein Mahl gegrubt: so hat er von den Unbilden der Zeit nichts mehr zu besorgen, und vervielfältiget sich in dauerhaften und fruchtbaren Kindern.

§. 629. Das Veredeln der Weinstöcke, besonders das Pfropfen derselben, ist schon den Griechen und Römern be-

kannt gewesen. Auch die heutigen Völker, und unter diesen besonders Österreich, Steyermark, Ungarn und Italien, sind damit vertraut. Seit die Weine viel gesucht werden, ist manchmahl das Pfropfen sogar zum Veredeln der Stöcke gemißbraucht worden: indem einzelne Winzer die edlern, minder mostreichen Sorten, deren Trauben Ausbruchweine gaben, mit saftreichen, minder guten Trauben gepelzet haben. Und dennoch hat es bey dem Weinbaue im Großen noch keine Epoche gemacht: und wird auch in Hinkunft schwerlich Epoche machen; da es in den meisten Fällen entbehrlich ist.

§. 630. Die Setzreben bringen unter gleichen Umständen die nähmlichen Trauben, wie der Mutterstock: und auch der Pelzer trägt nur schlechtere Früchte; wenn Klima, Boden, Lage und Umgebungen, oder die Pflege nicht gleich günstig sind.

§. 631. Alte, schwache Stöcke sind zum Pfropfen nicht mehr geeignet. Sind sie aber stark und kraftvoll; so haben sie auch starke, kräftige Reben, welche in Rebschulen vermehrt, durch Blindhölzer, Ableger und Absenker eben so vielen neuen Stöcken das Daseyn geben, sicherer zur Verjüngung alter Weingärten dienen können. Wenn viele neu gesetzte Sturzreben nicht ankommen; so gelingen auch viele Veredlungen nicht.

§. 632. Die beste und sicherste Veredlung des Weinstockes ist eine glückliche Auswahl des Weinlandes, und guter Rebensorten, dann eine sorgfältige, angemessene Pflege: ohne welche die edelsten Trauben herabsinken, eine ungenießbare Frucht, ein unangenehmes, ungesundes Getränk hervorbringen.

Fünfzehntes Hauptstück.

Die Arbeiten im Weingarten.

§. 633. Wenn aus dem Neusatze ein fruchtbarer Weingarten geworden ist; so werden dadurch die Arbeiten des Landwirthes nicht vermindert.

§. 634. Die vorzüglichsten Arbeiten, welche die Rebenkultur immer wiederkehrend fordert, sind:

1. Das Anziehen und Abziehen der Erde von den Weinstöcken: derselben Zu- und Aufdecken.

2. Das Schneiden der Reben, und das Aufraumen (Abraumen) der Thauwurzeln.

3. Das Hauen, Scheren und Ausrechen der Weingärten, und das Steckeneinschlagen.

4. Das Jäten, Abgipfeln, Aus- und Abblatten der Reben.

5. Das Heften, Nachbinden und Aufbinden derselben.

6. Das Bandelreißen und Steckenziehen.

7. Das Düngen.

8. Das Knappeln und Ausrotten einzelner Weinstöcke und ganzer Weingärten.

9. Die Voranstalten zur Traubenlese.

10. Die Traubenlese selbst.

11. Eine sachkundige Leitung aller dieser Arbeiten, verbunden mit der sorgfältigen Aufsicht auf die Weingärten in allen Jahreszeiten.

§. 635. Die Erzeugung und Erziehung der Setzlinge,

das Ablegen, Absenken und Bögenmachen sind nicht minder sehr wichtige, immer wiederkehrende Verrichtungen des Winzers. Ich habe dieselben jedoch schon in den frühern Hauptstücken gelehret. Die andern, hier aufgezählten Arbeiten werden in den nachfolgenden Hauptstücken erkläret werden.

Am Schlusse dieses Bandes will ich dem Vorhererkennen der guten Weinjahre und der Mißjahre ein besonderes Hauptstück widmen.

Sechzehntes Hauptstück.

Das Anziehen und Abziehen der Erde von den Weinstöcken. Derselben Zu- und Aufdecken.

§. 636. Im Spätherbste, nachdem die übrigen Weingartenarbeiten beendiget sind, vor Eintritt der Gefrier, wird rund um jeden Weinstock herum die Erde aufgehaut, und an den Stock so angehäufelt, daß derselbe damit bis über sein Gehirn bedecket ist. Dieß nennt man Anziehen, Zudecken oder Anhäufeln; weil die Erde mit der Haue an den Weinstock angezogen, dieser damit zugedecket wird. Es soll geschehen, wenn die Erde nicht naß ist. In den Zwischenräumen müssen die Wurzeln noch zureichend bedeckt bleiben.

§. 637. Sobald im Frühjahre die Erde aufgethauet ist, bevor das Fastenhauen und Schneiden beginnt; und immer bevor die Augen angeschwollen, gemeiniglich im März, wird vor allem die Erde mit der Haue von dem Stocke zurück in die Zwischenräume gezogen. Dieß heißt Aufdecken, Aufziehen oder Abziehen. Es soll geschehen, wenn kein kalter Wind wehet; an nicht kalten, ziemlich windstillen Tagen, an denen es nicht regnet; am besten Vormittag: damit die von ihrer Erdbekleidung entblößten Stöcke den Tag hindurch abtrocknen, und sich an die freye Luft gewöhnen, bevor die kalte Nacht einbricht. Die Erde soll dabey nicht naß seyn, an der Haue nicht hängen bleiben: auch soll der Arbeiter seine Haue niemahls an dem Weinstocke

abputzen, oder gar durch das Auffschlagen auf den Kopf desselben ausklopfen. Auch soll man die Reben nicht mit ihren dünnen Enden aus der Erde in die Höhe reißen, wodurch viele zerbrochen oder beschädiget werden: immer soll zuvor die Erde abgezogen werden.

§. 638. In Böhmen ist das Anziehen allgemein. In Österreich unter der Enns aber ist es im V. U. M. B., welches den stärksten Weinbau betreibet, nur in einigen Bezirken üblich; dagegen im V. O. M. B., dann im V. O. und U. W. W. viel mehr im Gebrauche. Nicht wenige Gegenden Ungarns, insbesondere das Tokayer Gebirge, bedecken ihre Rebenstöcke; während andere Bezirke des nähmlichen Königreiches gar nicht daran denken. Syrmien behäufelt im Herbste die Weingärten, welche im nahen Kroatien frey der Luft ausgesetzt bleiben. Die Bezirke, welche ihre Reben im Winter mit Erde bedecken, gränzen unmittelbar an jene, welche dieses tadeln: und dennoch bleibt Jeder bey seinem Verfahren, welches so allgemein seit Jahrhunderten ausgeführet ist. Darum kann man auch darüber kein voreiliges Urtheil sprechen. Ich werde mich daher hier auf die Entwicklung der Vortheile und Nachtheile des Anziehens beschränken.

§. 639. Die Absicht des Anhäufelns der Weinstöcke ist, sie über Winter vor dem Erfrieren zu verwahren. Wir finden es darum meistens in der Nähe der Hochgebirge und der Hochwälder in Ausübung. Die gute Absicht wird aber dadurch nicht immer, wenigstens nicht ohne andere Nachtheile, erreicht.

§. 640. Es ist nicht so oft der ältere, daher abgehärtete Stock, welcher erfriert: sondern die Reben, welche am öftesten unterliegen; vorzüglich durch das Glatteis: nähmlich die Tropfen von Regen oder aufgethautem Schnee sammeln sich an den vorragenden Knoten und Augen der Reben: gefrieren sie hier plötzlich; so umgibt das Eis die Au-

gen, reißt sie auf, und tödtet dieselben, oder bricht durch seine Schwere die Reben ab. Diesem Schicksale sind aber die Reben der behäufelten wie der freyen Stöcke ausgesetzt. Um diesem vorzubeugen, mag man die untersten zwey Augen der Reben, auf welche nächstens geschnitten werden soll, mit bedecken.

§. 641. Man hat in der nähmlichen Absicht auch angefangen, die Reben umzubiegen, und bis an den Gipfel mit Erde oder mit Mist zu bedecken; nur der Gipfel bleibt frey; oder man gräbt die Erde bis an die Wurzeln auf, biegt den Stock selbst sammt den Reben vorsichtig nieder, und bedecket sie mit Erde; während die Reben mit dem Fuß nieder gehalten werden. Das Letztere ist aber eine sehr zeitraubende, bedenkliche Arbeit. Der Stock kömmt dadurch nicht allein in eine widernatürliche, nachtheilige Lage, welche ihn an seinen Verrichtungen hindert, die auch im Winter nicht ganz eingestellt sind: sondern sein Standort wird aufgelockert, und gerade dadurch auch die Wurzeln der Gefahr des Erfrierens mehr bloß gestellt. Und das Bedecken mit Mist setzet die Augen und die Reben der Fäulniß aus.

§. 642. Der Winter tritt selten plötzlich ein; seine Vorbothen kommen früher. Der Weinstock, wie alle ausdauernden Pflanzen, gewöhnen sich daran, und sind gegen desselben Einwirken in der großen Kälte minder empfindlich. Darum ist es nicht so oft die Wintergefrier; sondern es sind die späten Frühlingsgefriere, welche dem Weinstocke gefährlicher sind. Damahls müssen aber auch die angehäufelten Stöcke schon frey der Atmosphäre überlassen seyn. Es erfrieren die Weingärten der Gegenden, welche anhäufeln, wenigstens eben so oft, als jene in den andern Bezirken, und ihre verzärtelten Laß springen noch eher auf.

§. 643. Das Anhäufeln im Herbste verzärtelt die Stöcke; es unterhält in dem Rebstamme, so weit er in die Erde eingehüllet ist, mehr Lebhaftigkeit in der Vegetation,

als es der Jahreszeit angemessen ist. Das Zu- und Abdecken veranlasset Mühe und Auslagen. Der Winzer kann nur später seine Reben schneiden; weil er es nicht wagen darf, den Stock zu frühe aus der Winterhülle aufzuziehen. Seine Stöcke thränen darum mehr; oft zum Nachtheil ihres Holzes und der Trauben. Zudem, wenn auch die gelockerte Erde 1 bis 2 Zoll über den Kopf des Stockes gezogen wird: so setzet sich die Erde; wird durch die Winde abgewehet; durch den Regen und Schnee hinabgedrücket; das verzärtelte Hirn voreilig entblößet; die Nässe in dem Erdhaufen festgehalten, und dadurch die Gefrier dem feuchten Stocke noch nachtheiliger gemacht. Alles dieses hat auch Einfluß auf die Reben, welche davon noch empfindlicher gegen die Kälte gemacht werden.

§. 644. Der Nutzen des Anhäufelns besteht vorzüglich darin: die im Herbste aufgehauene, in so viele Haufen aufgezogene Erde ist der Atmosphäre und der Kälte bloß gestellt; während diese zu gleicher Zeit auf die entblößte Unterlage wirken kann. Der Boden wird davon geschwängert, die Graswurzeln zerstört, die im Boden befindliche Insektenbrut getödtet, das Fastenhauen erleichtert. Die bedeckten Stöcke sind vor dem Benagen der Hasen und anderer Thiere mehr gesichert. Wenn das erste Hauen in dem, durch das Weinlesen, Steckenziehen, Gruben und Düngereintragen im Herbste festgetretenen Boden eine schwere Arbeit ist; so brauchet der Anhäufler nur die lockere Erde von den Haufen zwischen den Stöcken zurückzuziehen. Indessen alle diese Vortheile werden anderwärts durch gute Bearbeitung und Pflege auch erreichet.

§. 645. Nach Abwägung der Vortheile und Nachtheile mag Jeder wählen, was ihm besser dünket. Ich will zwar nicht anrathen, daß man im Allgemeinen die Weinstöcke, welche schon daran gewohnt sind, plötzlich über Winter unbedeckt lasse. Ich glaube aber, es wäre wichtig genug, mit

einzelnen Rebstöcken und in Neusätzen vergleichende Versuche zu machen: ob man nicht, wie so viele Bezirke der Monarchie, sehr nützlich die Mühe, die Kosten und die Gefahren des Zu- und Abdeckens der Weinstöcke ersparen könne.

§. 646. Wo die Balken gegen ihre Mitte gewölbt, und die Stöcke in den Reihen so niedrig gehalten werden, daß sie über jene Wölbung nicht hinausreichen, wie bey Nexing: dort halten die Balken den heftigen Anfall der Stürme aus: es bildet sich über das Gehirn der Stöcke eine Schneedecke, welche nicht allein den Stock; sondern auch die künftigen Tragpotzen der Reben schützet, und vor den Erdhaufen den wichtigen Vorzug hat, daß sie von selbst in dem Verhältnisse schmilzt, als sie entbehrlich oder nachtheilig werden würde. Auch darum ist es den kältern Gegenden, deren Schnee den Winter hindurch liegen bleibt, sehr anzurathen, daß sie ihre Reben immer niedrig halten mögen.

Siebzehntes Hauptstück.

Das Schneiden der Reben, und das Aufraumen oder Abraumen der Thauwurzeln.

§. 647. Das Schneiden der Reben ist eine der wichtigsten Verrichtungen des Winzers. Es zeichnet dem Weinstocke vor, wie viel Reben und Trauben er hervorbringen soll. Es ist davon die Gesundheit, die Fruchtbarkeit und die Dauer der Weinstöcke sehr abhängig. Es fordert die meisten Kenntnisse und Umsicht, und wird darum bey uns fast allenthalben nur von den Männern vorgenommen; obgleich zu andern Arbeiten im Weingebirge die Weibspersonen nicht minder verwendet werden.

§. 648. Das Schneiden der Reben, das Jäten, Ausblatten und Abgipfeln derselben beruht auf folgenden allgemeinen Grundsätzen:

1. Der Weinstock hat, wie jedes andere Gewächs, nur einen beschränkten Vorrath von Nahrungsstoffen, aus welchen er sich selbst erhalten, neue Triebe, Reben und Trauben bilden kann. Dieser Vorrath steht im Verhältnisse mit seiner Gesundheit und Lebenskraft, mit der Güte und Nahrungsfähigkeit des Bodens, und mit dem Raume, welcher in diesem Boden jedem einzelnen Stocke zu seiner Benützung überlassen ist.

Der Endzweck des Schnittes ist, die Vegetation zu leiten, daß sie ihre Vorräthe nicht in unnützen Trieben erschöpfe; sondern nur zu Verstärkung des Stockes und zum Fruchttragen verwende. Reitzet ihr den Weinstock, durch den

Schnitt, mehr zu tragen, als seine Kräfte erlauben; so wird er entweder nur schwache Reben, zum Abbruch der Fruchtbarkeit der nächsten Jahre, und minder ausgezeitigte, später reifende Trauben hervorbringen; oder er wird seine eigene Lebenskraft dabey zusetzen, auszehren, und viel eher absterben, als ihm die Natur das Ziel gesteckt hat. Dagegen, wenn ihr dem kräftigen Stocke zu wenig Ruthen gebet: so wirket in diesen der überflüssige Saft zu heftig; er treibet mit Gewalt ins Holz und Zweige, bringet nur wenig Früchte hervor, und der Stock selbst wird geschwächt. Jeder Stock soll so viel, aber auch nur so viel Reben und Früchte bringen, als mit seiner Dauer verträglich ist. Es soll das Kapital weder angegriffen, weder zu wenig benützet werden.

2. Der Weinstock bringet seine Trauben nur an den heurigen Ruthen hervor, welche aus den gut ausgezeitigten, hinlänglich starken, vorjährigen Reben ausgegangen sind. Sich selbst überlassen, treten fast aus jedem Knoten zwischen den Achseln der Blätter über Sommer neue Schosse hervor, die sich einander die Muttersäfte streitig machen. In diesem Kampfe erhalten einige Reben das Übergewicht: diese rauben dann, wie die Wasserschosse an den Bäumen, ihren verschwisterten Ruthen die Nahrung: jene schmachten und sterben unfruchtbar ab: die geilen Triebe aber erweitern in ihrer Raubgier immer den innern Raum, treiben in demselben die Säfte aufwärts; vernachläßigen die Ausbildung tüchtiger Fruchtaugen, und ihre eigene Auszeitigung: sie erliegen darum, und weil sie zu hoch in die Atmosphäre hinauf gestiegen sind, den Unbilden des Winters; oder haben nur platte, weit abstehende, unfruchtbare Knospen, von denen weder gutes Holz, weder Früchte zu erwarten sind. Halten sich aber in dem Nahrungskampfe die Schosse ziemlich das Gleichgewicht; so hindern sie einander im Wachsthume;

in der Erreichung jener Stärke und Vollkommenheit, welche allein sie zum Fruchttragen eignet. Bleiben sie noch ein Jahr mit dem Messer verschont: so verwildert der Stock: er wird ein ungeformtes, dicht verwachsenes Gesträuch, welches nur wenige, kleine, herbe Früchte hervorbringet. Darum muß der Weinstock jährlich geschnitten werden: darum müssen über Sommer die Axelbrut, und alle unbrauchbaren Austriebe ausgebrochen, ausgejätet werden; damit die Hauptschosse sich, ihre Früchte und die Knospen gehörig ausbilden und auszeitigen mögen. Hätte ein Stock zu viel Trauben angesetzt; so werden auch diese nützlich auf jene Zahl vermindert, welche er gut nähren kann: weil große, mostreiche Trauben mehr Most geben; als eine größere Zahl, welche kaum so viel und immer kleine Beeren tragen, deren Balg und Kerne wohl die Presse, nicht aber die Fässer füllen.

3. Hat ein Stock das Jahr zuvor ungewöhnlich viel Früchte getragen; so kann er nur in einem kräftigen Boden, oder, indem er mit Dünger oder Düngererde gestärket wird, die nähmliche Fruchtbarkeit gleich wiederhohlen. In einem matten Grunde aber soll er im nächsten Jahre auf weniger Reben und Augen geschnitten werden; damit er ausruhen, und neue Kräfte sammeln könne. Die Natur selbst gibt den Fingerzeig an den Obstbäumen. Nach einem ungewöhnlich reichen Obstjahre folget nicht selten ein Mißjahr nach: und ungehindert des Reizes mittelst des Schneidens folgen auf einige reiche Weinjahre wieder Jahre nach, in welchen nur wenige Trauben gelesen werden.

4. So lange der Weinstock seine Ruthen in die Höhe treibet, wird wohl das Holz stärker; aber die vollkommene Ausbildung der Reben und der Knospen, die Auszeitigung erfolget erst, wenn der Wachsthum in die Höhe aufgehört hat. In den warmen Ländern stellet die heiße

Dürre den Wachsthum in die Höhe ein. Wie die Vegetation minder lebhaft wird, der Saft minder stark auf die Gipfel andringet; gewinnt dieser Zeit, sich zu verhärten: er weiset nun die Säfte in das Innere zurück. Diese verdicken sich, hindern sich selbst in dem raschen Umlauf, und bilden nun die Reben und Knospen vollständig aus. Darum pflegen die heißen Ebenen Italiens, und jene, die ein ähnliches Lokalklima haben, ihre Reben weder auszublatten, noch abzugipfeln: sie unterlassen dieß auch um so lieber, da sie das Laub und die Gipfel der Rebenruthen ihrem Viehe nicht füttern mögen. Dagegen ist das Abgipfeln den gemäßigten, und noch mehr den nassen, kältern Lagen nothwendig; um den Safttrieb in die Höhe zu unterbrechen, die Trauben und die Reben der Sonne bloß zu stellen. Es machen hier nur heiße, dürre Sommer eine Ausnahme, welche ein südliches Klima nachahmen; nach welchem man sich dann in der weisen Behandlung der Reben richten mag.

5. Wo man Zwergstöcke zieht; dort ist der Schnitt auch schon darum nothwendig, um die Stöcke niedrig zu halten.

§. 649. Der Schnitt am Weinstocke muß allenthalben vorgenommen werden; wenn der Safttrieb außer der Erde im Stocken ist: also im Spätherbste, oder zeitlich im Frühjahre. Die Italiener, die Küstenländer, die Ragusaner und Dalmatiner, letztere vorzüglich im Spalatroer Kreise, schneiden ihre ältern Weinstöcke im November, Dezember und Jänner; obgleich auch dort viele Landwirthe erst im Februar und März das Messer gebrauchen. Ungarn mit allen dazu gehörigen Nebenländern, die Militärgränzen, die österreichischen Herzogthümer, Böhmen und Mähren schneiden ihre Reben im Frühjahre; und nur ausnahmsweise einzelne Winzer im Spätherbste, wenn die Sonne die Ruthen gut ausgezeitiget hat. Die verschiedene Lokalität billiget dieses verschiedene Verfahren. Die Gründe dafür habe ich

hierin §. 297 entwickelt. Der Schnitt im Frühjahre beginnt, wenn die Erde aufgethauet, und kein so starker Frost mehr gewöhnlich ist, welcher die Laß sprengen, dadurch die Augen beschädigen könnte. Dieß ist bey uns in den meisten weinbauenden Gegenden im Februar und im März, zuweilen noch im April; wenn der Winter lang anhält, oder, nach einigen heitern Tagen sich erneuert. Sobald der Saft beweglich wird, und die Weinstöcke thränen, soll der Schnitt allenthalben beendiget werden. Jene, welche ihre Weinstöcke mit Erde bedecken, können, zum Nachtheil ihres Kellers, nicht immer diesen Zeitpunkt zuhalten; weil sie zum Aufziehen der Reben eine günstige Zeit abwarten müssen.

§. 650. Eine große Anzahl Reben können ohnehin nicht in einem Tage geschnitten werden. Man mache den Anfang bey den Schwächlingen, und ende bey den Vollsäftigen. Die erstern sollen Zeit haben, die Wunde zum Theil zu verschmerzen, ehe das Thränen angeht, um dadurch sohin weniger Säfte zu verlieren. Den letztern ist einige Entleerung oft nützlich. Da die Reben auf Anhöhen und Hügeln, in leichten, trockenen Gründen in der Regel schwächer und minder saftreich sind: so soll hier das Schneiden eher vorgenommen werden, als in den fetten Thälern und Ebenen, deren Weinstöcke immer vollsäftiger und stärker sind: damit die erstern den wenigern Saft nicht unnütz in die Reben vertheilen, welche sohin abgenommen werden; die letztern aber einen Theil des Überflusses verlieren, wovon ihr Holz fester, und fruchtbare Augen zu bilden tauglicher wird.

§. 651. In dem nähmlichen Weingarten sind der Boden, die Lage, die körperliche Beschaffenheit der Stöcke und ihr Alter nicht gleich: sie können darum beym Schnitte, nützlich, nicht auf gleiche Art behandelt werden. Indem der Winzer mit dem Weinmesser zwischen den Weinreben steht, muß er wohl überlegen, wie viel Schenkel, und mit

wie viel Augen er jedem Stocke geben soll. Er muß dabey auf dreyerley Acht haben: nähmlich heuer Früchte zu ziehen, so viel und nicht mehr, als der Stock ohne Nachtheil der Zukunft hervorbringen kann; Holz für die Folge zu haben; und dem Stocke durch beydes, so lange es möglich ist, eine kräftige Gesundheit zu erhalten. Bey Zwergreben sollen auch die Stöcke niedrig gehalten werden.

§. 652. Auf trockenen Hügeln und Anhöhen, in minder kräftigen Boden, sind in der Regel die Stöcke schwächer: es wird hier oft genügen, denselben zwey Schenkel mit ein oder zwey Augen zu geben: nähmlich zwey der vorjährigen Reben bis auf die untersten ein oder zwey Augen, welche zunächst am alten Holze sich befinden, abzuschneiden. Dennoch werden die Trauben hier nicht gar groß und saftreich werden, besonders an alten Rebstämmen. In bessern Gründen mag man den starken Stöcken unbedenklich drey und vier Schenkel mit zwey bis vier Augen geben. Manche legen ihnen überdieß, durch einen Bogen oder durch einen Ableger, für dieses Jahr noch mehr auf. Hat ein Weinstock vier Schenkel, jeden mit zwey Augen; so kann er acht Reben, und an diesen die Trauben hervorbringen. Er kann aber diese und noch mehr Triebe nur nähren, und zeitigen; wo die Stöcke nicht zu eng beysammen stehen.

§. 653. Es geschieht manchmahl, daß nur einzelne Augen an den Reben über Winter erfrieren, oder auf andere Art beschädiget werden. Die Augen oberhalb des Schnittes kommen nicht in Betrachtung: nur die Augen unter dem Schnitte, welche Reben und Trauben bringen müssen. Hätte man nicht genug unbeschädigte Reben zu Schenkeln, und wären an einigen Reben nur die untersten ein oder zwey Augen unbrauchbar: so mag man diese ausschneiden, und auf die nächsten höher stehenden Augen rechnen; wenn nur diese vollkommen gesund, ausgezeitiget, unbeschädiget und zu ihrer Bestimmung geeignet sind.

§. 654. Zuweilen erfrieren über Winter alle Augen einzelner Stöcke außer der Erde. In diesem Falle muß der Winzer die Erde bis an das nächste gesunde Auge öffnen; damit aus diesem Auge eine Rebe zu einem neuen Stocke aufwachse. Im folgenden Frühjahre wird der alte Stock abgeschnitten, und aus der Erdrebe der neue Stock gebildet, welcher erst im zweyten oder dritten Jahre darauf Trauben bringet. Daraus erhellet, welcher große Schade es sey, wenn die Weinstöcke außer der Erde erfrieren.

§. 655. Erfrieren die Weinstöcke erst im Frühjahre nach dem Schnitte; so ist dieß erfolget, entweder bevor die Knospen sich entwickelt haben, oder später. Das Erstere geschieht zuweilen, wenn zu früh geschnitten wurde; besonders wenn das Thränen die Augen befeuchtet hatte, als die Gefrier plötzlich eintrat. Nun werden die Augen brandig, und die Schenkel springen am Schnitte auf. Nach Entwicklung der Augen sind es meistens nur die jungen Schosse, welche der Reif verbrennet. In beyden Fällen muß alles, was Schaden gelitten hat, oder aufgesprungen ist, bis an das nächste gesunde Auge abgeschnitten werden. Wäre an den Schenkeln kein gutes Auge mehr: so werden diese glatt am Hirn abgenommen; damit der Stock einen neuen Trieb hervorbringe. Befände sich aber auch am Stocke kein gesundes Treibauge mehr: so müßte die Erde bis auf den nächsten Knoten geöffnet werden; damit von hier eine neue Rebe aufgehen möge, welche im folgenden Jahre zum Stocke geschnitten werden kann.

§. 656. Die Stöcke sollen niedrig gehalten werden: dennoch wachsen sie durch die jährlichen Schenkel immer etwas in die Höhe. Ist ein Stock zu hoch aufgeschossen, mit einem dicken ungestalteten Kopfe versehen; so denke man darauf, ihn durch ein neues Hirn zu verschönern, zugleich zu verbessern. Der Stock bringt jährlich, auch unter dem

Kopfe, frische Augen hervor; um sich so lange als möglich gegen alle Unbilden zu erhalten. So tief, als der Winzer in dem folgenden Jahre das Hirn herabsetzen will, lasse er heuer ein Auge am Stamme austreiben; während er auf dem Hirne die Reben und Trauben wie gewöhnlich zügelt. Die neue Rebe aus dem alten Holze des Stammes bringt heuer keine Trauben; sie heißt in Österreich Weinhahnl, und wird, sobald es thunlich ist, an den Pfahl mit angeheftet. Im folgenden Jahre wird 1 bis 2 Linien oberhalb desselben, mit dem Weinmesser oder mit der Säge, der alte Stock, rückwärts schräg, glatt, ohne Splitter abgenommen, und die junge Rebe auf zwey oder drey Augen geschnitten. Die darauf aufwachsenden Ruthen bringen nicht selten schon im ersten Sommer Früchte. Der neue Stock ist wieder kräftiger und fruchtbarer; und der Weingarten scheint verjüngt.

§. 657. Zu Schenkeln werden die gesündesten, stärksten, ganz unbeschädigten, einjährigen Reben mit vollen, nicht weit abstehenden, ausgezeitigten, gesunden Augen gewählet. Am liebsten die nächsten am Gehirn; damit der Stock, so lang als thunlich, niedrig bleibe. Reben mit platten, weit abstehenden Augen sind nur im Nothfalle beyzubehalten, und solche weitaugigen Reben, damit die Laß nicht zu lang werden, nur auf ein, und zwar auf das beste Auge zu schneiden. Die Schenkel sollen, wo möglich, rund um das Gehirn, daher nicht auf einer Seite desselben stehen: sie können in verschiedener Richtung ungehinderter aufwachsen, und ihrer Vegetationskraft folgen; man kann sie jederzeit bequemer bearbeiten, und der Kopf des Stockes erhält länger die beliebte runde Form. Man hat freylich nicht immer eine freye Auswahl. Stehen die Reben theils höher auf dem Hirne, theils seitwärts an demselben; und wird dieß einige Jahre wiederhohlt: so theilet sich der Kopf in eben

so viele Theile, bildet einen Mißstand, und man soll, so bald als es thunlich ist, die bessere Form wieder herstellen; indem die Schenkel am Kopfe vereiniget, und die obern Hirnknoten abgenommen, oder durch ein Weinhahnl ein ganz neuer Kopf erzeuget wird.

§. 658. Beym Schnitte der Schenkel faßt der Arbeiter das Weinmesser an der Klinge mit dem Daumen und dem Zeigefinger der rechten Hand fest, daß das Heft in der hohlen Hand ruhe, und sich mit seinem äußersten Ende im Schneiden an den Ballen der Hand anlehne. Mit der Linken ergreift er die Rebe, oberhalb des Ortes, durch welchen der Schnitt durchgehen soll; bieget sie mit dem Daumen etwas gegen den tiefern Zeigefinger; und zieht in der Biegung das Messer, mit dem geraden Theile der Klinge, gleichförmig durch die Rebe, ohne die Rinde und das Holz zu verletzen. Die Schnittfläche muß schräg, auf der Rückseite des Auges etwa 2 Linien ober demselben dergestalt angebracht seyn, daß die Thränen der Schenkel, im Abfließen, keines der Augen übergehen, sondern zwischen denselben abrinnen. Alle unnützen Reben und Auswüchse am Stocke werden sodann an ihrem Ursprunge gleich abgeschnitten, auf Häufchen zusammengelegt, und aus dem Weingarten getragen.

§. 659. Gesunde Reben haben am Schnitte eine grüne Safthaut, sind zäh und saftig. Die erfrornen und beschädigten sind spröde, trocken, braun oder schwarz gefleckt.

§. 660. Unsere Hauer sind in der Zahl der Schenkel und der Augen, welche sie ihren Stöcken geben sollen, in der nähmlichen Provinz nicht einig: z. B. in Niederösterreich sind sie in der Gegend um Nexing sehr heikelig auf ihre Weingärten: sie schneiden ihre Reben nur auf zwey oder drey Schenkel, jeden mit zwey Augen; oder

auf zwey Schenkel mit zwey Augen, und einen auf ein Auge: sie lassen aber beym Jäten nur vier Reben stehen. Andere schneiden auf vier Laß mit zwey Augen, und lassen nebenbey aus dem Hirn ein oder zwey Reben aufkommen: sie haben dann an dem Stocke oft acht und zehn Reben. Dagegen im Marchfelde und an der mährischen Gränze geben die Winzer ihren Stöcken regelmäßig vier Schenkel zu zwey bis drey Augen, und noch dazu einen Zapfen oder Bogen. Hier sind aber die Weingärten nicht dauerhaft: sie werden oft in zwanzig bis dreyßig Jahren abgeödet.

§. 661. In den Jahren, in welchen der Wein theuer gewesen ist, haben viele Winzer ihre Stöcke mit dem Schnitte hart gehalten; um von den Umständen Nutzen zu ziehen. Wo man den Weingarten alle vier oder sechs Jahre dünget, und in kräftigem Boden, kann man von ihnen unbedenklich auch mehr Früchte fordern. Ein kräftiger Stock in gutem oder gedüngten Boden; und bey hinlänglichem Raume ist mit zehn oder zwölf traubenreichen Reben nicht so hart gehalten; als ein schwacher Stock im matten Grunde, und in gedrängten Reihen mit zwey oder drey einäugigen Schenkeln.

§. 662. Sobald der Stock geschnitten ist, wird rund um denselben herum mit der Haue die Erde auf $^1/_2$ Schuh, nähmlich bis unter den zweyten Knoten der Stange hinab aufgegraben; der Stock mit der Hand sanft bewegt, um die Thauwurzeln zu entdecken, und diese dann glatt an der Stange mit dem Weinmesser abgeschnitten; aber nicht abgerissen. Der Stock und die Stange dürfen dabey auf keine Art in ihrer Rinde verletzet werden. Die lockere Erde wird sodann gleich wieder eingeraumt. Diese Verrichtung heißt Aufräumen, Abräumen der Thauwurzeln, Abputzen, Bartscheren, Märzen-

graben; weil die Erde dabey gewöhnlich im März aufgeraumt, aufgegraben, die Thauwurzeln, der Bart abgeraumt, abgeputzet werden. Sie ist bey nasser Erde nicht vorzunehmen. Wenn über Sommer aus der Erde wiederhohlt neue Triebe herausgehen; so ist der Stock nicht gehörig abgeputzt worden.

§. 663. Die Gründe für dieses Verfahren habe ich hierin §. 234 und 235 angegeben.

Achtzehntes Hauptstück.

Das Hauen, Scheren und Ausrechen der Weingärten und das Steckeneinschlagen.

§. 664. Der Endzweck des Hauens, Scherens und Ausrechens ist, den Weingarten rein, und den Boden locker zu erhalten.

§. 665. Das Behauen (Behacken) der Weingärten geschieht über Sommer nach jeder Arbeit, bey welcher der Boden festgetreten worden ist. Es wird im Ganzen viermahl vorgenommen.

§. 666. Das erste Hauen wird zeitlich im Frühjahre vorgenommen, sobald die Stöcke geschnitten und abgeputzt sind, und so lange der Boden noch Feuchte hat. Dieß trifft bey uns gewöhnlich im Februar oder März in der Zeit der Fasten, und wird darum Fastenhauen oder Aufbrechen genannt; indem dabey der feste Boden aufgebrochen wird. Es soll beendiget seyn, bevor die Knospen sich entwickeln.

§. 667. In steinigen Gebirgen wird mit dem Karst, außerdem aber allenthalben mit der Haue, behacket. Der Hauer stellet sich an eine Seite zwischen die Rebenreihen, mit dem Gesichte einwärts, und hauet, so tief die Haue oder der Karst eingehen, die Erde gegen sich auf; zerkleinert sie; und suchet die Unkraut-Wurzeln; die Quecken und andere perennirende Unkräuter aus; wirft diese auf Häufchen, um sie aus dem Weingarten zu tragen, und gewaschen dem Viehe zu füttern.

§. 668. Das Aufhacken geschieht über den ganzen

Balken, und in den Zwischenräumen der Rebenreihen: allenthalben mit der Vorsicht, daß die Stöcke und derselben Wurzeln nicht verletzet, der Dünger nicht aus der Erde und von den Stöcken abgehauet werde. Der Hauer soll dabey nicht zu viel vorhauen; nähmlich, er soll mit einem Hiebe nicht zu viel Erde aufbrechen wollen; weil dann ein Theil unbehackt bleibet. Hat er eine Reihe durchgehackt: so zieht er mit der Haue die Erde wieder gleich, wie sie liegen soll; zerkleinert sie dabey nochmahl, so gut als möglich; fährt dann mit dem Rechen darüber, um alles rein zu machen, alle Vertiefungen, welche das Wasser aufhalten, zu ebnen; klaubet auch nun die Unkrautwurzeln, welche zum Vorschein kommen, wieder aus; und mag zuletzt noch, in trockenen hitzigen Gründen, jedem Stocke gegen den vordern Balken mit der Haue eine mehr weite, als tiefe Scheibe geben, um die Wurzeln des Stockes nicht zu entblößen: damit über Sommer darin sich das Regenwasser sammle, und dem Stocke zugeführet werde. In feuchten Gründen aber ist es nützlich, um jeden Stock die Ableitung anzuzeichnen, in welcher das Regenwasser abziehen soll.

§. 669. Beym Hauen steht der Arbeiter auf der aufgehauten Erde; weil er sie gegen sich aufhaut. Im Planiren muß er aber die, mit der Haue oder dem Rechen im Planiren neuerlich gelockerte Erde nicht betreten: er geht also dabey rücklings. Auf Bergen soll nicht über den Abhang auf- oder abwärts gehauen werden; damit die Erde nicht herabrolle. Am besten ist es hier, quer über den Abhang durch die Rebenreihen hindurch zu hacken.

§. 670. Da die Erde beym Lesen, Steckenziehen, Düngereingraben, Absenken, und bey andern Verrichtungen im Herbste festgetreten, über Winter durch den Schnee zusammengedrücket wurde, und der Boden verraset ist; so ist das Fastenhauen eine schwere Arbeit. Sie

muß aber dennoch recht gut, und bey gutem Wetter vollzogen werden: sonst ist über Sommer der harte Boden für das wohlthätige Eindringen der Atmosphäre verschlossen; das Gras und Unkraut nehmen überhand, entziehen den Reben nicht allein die Nahrung; sondern vermehren auch die Gefahr der späten Frühjahrsreife; vermindern die Wärme, die Menge und Güte der Trauben und des Weines.

§. 671. Manche Winzer lassen beym Schneiden an jedem Stocke eine Rebe stehen, um dadurch im Hauen auf den Stock aufmerksam zu werden. Nach dem Hacken wird auch diese Rebe auf die gewöhnlichen Augen geschnitten. Da aber damahls der Saft schon im starken Triebe ist; so geschieht dieß auf Kosten der Fruchtbarkeit. Ich dulde darum nicht, daß ein solches Merkmahl stehen bleibe. Der Arbeiter kann den Stock auch ohne dasselbe leicht erkennen und schonen.

§. 672. Nachdem das Fastenhauen beendiget ist, werden, wo es nöthig und nützlich ist, Ableger, Bögen, oder Frühjahrsabsenker gemacht. Während diesen Verrichtungen haben die Weinstöcke angetrieben, und es ist Zeit, die Pfähle einzuschlagen, zu pfählen; was wir in Österreich Steckenschlagen nennen. Dieß soll geschehen, bevor die Winterfeuchte aus der Erde, oder wenn der Boden nach einem Regen wieder leichter durchdringlich ist: indem sonst die Pfähle abbrechen. Jeder Stock erhält seinen Stecken. Dieser wird hinter dem Stocke, bey zwey Zoll von demselben entfernt, senkrecht mit seiner Spitze, mittelst eines Handhackels, bey einem Schuh tief in die Erde eingeschlagen. Jene Landleute, welche ihre Pfähle vor oder neben dem Stocke in der Reihe einschlagen, thun nicht gut daran: sie setzen sich der Gefahr aus, mit dem Pfahl die Bruck, oder die andern Wurzeln des Rebstokkes zu beschädigen.

§. 673. Wir pfählen und binden unsere Reben senkrecht auf. Wenn auch das wagrechte Ziehen der Reben in Spalieren und bey den Hochreben vorzüglich ist; so hätte es bey den Zwergstöcken manche Schwierigkeit: indem hier die Trauben niedriger hängen, und in dem engen Raume sehr viele Reben im kurzen Biegen abgesprenget werden würden.

§. 674. Nach dem Steckenschlagen tritt in den Weingartenarbeiten eine kurze Ruhe ein, die der Landwirth zu andern Verrichtungen benutzen mag. Wenn aber die neuen Schosse ihre Trauben entwickelt haben, vor der Blüthe, gewöhnlich im May, wird das erste Mahl gejätet; die stärksten Ruthen an die Pfähle geheftet; und es beginnet sogleich das zweyte Hauen: um den Boden, welcher beym Pfahleinschlagen und beym Jäten festgetreten wurde, zu lockern, und das Unkraut, welches im Frühjahre am geschwindesten nachwächst, abermahls zu zerstören. Dieses Hauen heißt Jäthauen, Rühren, Wenden, Fälgen; weil es mit dem ersten Jäten zusammen trifft, die Erde dabey aufgerühret und gewendet wird. Es wird auf die nähmliche Art, wie das Fastenhauen, vollzogen. War dieses gut verrichtet; so ist der Boden nicht sehr hart, folglich das Jäten erleichtert. Man braucht nicht so tief einzuhauen: was jetzt in dem trockenen Boden ohnehin schwerer angehen würde. Die Wurzeln der Stöcke werden dabey auf keine Art aufgedecket. Nach dem Hakken wird die Erde mit der Haue und mit dem Rechen geebnet; das Unkraut dabey gesammelt, gewaschen, und dem Viehe gefüttert. Hätte ein Stock tiefe Trauben angesetzet; so wäre die Erde so weit wegzuräumen, daß die Trauben nicht auf den Boden aufliegen können; und in trockenem, hitzigen Grunde sind die Scheiben um die Stöcke zu erneuern. Um diese Zeit sind die jungen Rebenruthen sehr mürbe und brechen leicht ab. Das Rüh-

ren fordert daher in dieser Hinsicht mehr Achtsamkeit. Die Weibspersonen sollen deßwegen jetzt, und bey allen folgenden Weingartenarbeiten verhalten werden, ihre Röcke unten zusammen zu binden, daß sie keine Schosse abstoßen.

§. 675. Nachdem die Weintrauben verblühet haben, etwa Ende Juny oder Anfangs July, vor der Körnerernte, werden die Reben aufgebunden: darauf das dritte oder Bandhauen vorgenommen.

§. 676. Wenn die Reben abgegipfelt sind, wird gleich darauf das vierte Mahl gehauet. Dieses Behauen geschieht hauptsächlich in der Absicht, die Zeitigung der Trauben und der Reben zu beschleunigen; es heißt darum Weinweichhauen, Beerhacken: es soll beendiget seyn, bevor die Trauben ganz ausgezeitiget sind; damit die Arbeiter aus dem Weingebirge kommen, welche um diese Zeit die Ernte nur vermindern. Es muß dabey jenen Trauben, welche auf dem Boden aufliegen, durch Ausräumen der Erde Platz gemacht werden; weil sie sonst in der Feuchte faulen, und später als die freyhängenden zeitig werden. Das dritte und vierte Behauen wird, wie das zweyte Mahl vollzogen.

§. 677. In schweren, grasigen Gründen wird das viermahlige Behacken sehr nöthig seyn; besonders in nassen Sommern. In leichten, hitzigen und reinen Gründen, welche recht gut aufgebrochen wurden, kann man, anstatt dem zweyten und vierten Hauen, bloß scheren; indem die Erde mit dem Schereisen auf drey bis vier Zoll gelockert, dadurch das Unkraut an den Wurzeln abgestoßen, beym Ausrechen dann gesammelt, und gewaschen dem Viehe gefüttert wird. In heißen, dürren Sommern leidet dieses Verfahren nützlich eine Ausnahme. Es kommt nun ohnehin wenig Unkraut auf; besonders wenn das Fastenhauen gut vollzogen worden ist. Würde man in der

heißen Dürre, vorzüglich den leichten, an sich lockern Boden, durch Hauen oder Scheren noch mehr aufrühren; so kann die Hitze tiefer auf die Wurzeln einwirken, und ihnen den Rest der Erdfeuchte entreißen. Je nachdem die heiße Dürre im Frühjahre oder im Sommer eintritt; wird das zweyte oder dritte Hauen unterbleiben mögen. Daraus erkläret es sich, warum unsere heißen Provinzen ihre Reben niemahls so oft behacken, wie es anderwärts geschehen soll.

§. 678. Während die Trauben blühen, sollen alle Weingartenarbeiten eingestellet seyn; damit sich die Reben ganz dem Zeugungsgeschäfte widmen können. Vorzüglich soll in dieser Zeit nicht gehauet oder gescheret werden. Es ändert den Zustand der Wurzeln; indem es sie entweder abkühlt, oder der Sonne mehr öffnet. Das Abfallen der Blüthen ist nicht selten die Folge davon. Wenn daher das zweyte Hauen oder Scheren nicht mehr vor der Blüthe vollendet werden konnte; so soll es in diesem Jahre besser ganz unterlassen, und dafür, nach der Blüthe das Bandhauen mit desto größerer Sorgfalt vorgenommen werden. Beym Weichhauen oder Scheren darf der Reim, der sich damahls auf den Trauben befindet, nicht abgewischet werden: er ist ein Schutz der Beeren gegen manche nachtheiligen Einwirkungen der jetzigen Atmosphäre.

§. 679. Jedes Hauen und Scheren soll vorgenommen werden, bevor das Unkraut den Samen fallen läßt. Es soll das Gras nicht, wie es manche Winzer im Gebrauche haben, zum Trocknen auf die Stöcke gehänget werden. Die Sonne zeitiget den Samen, er fällt zwischen die Stöcke, und pflanzet sich fort.

§. 680. Manche Ortschaften sind im Allgemeinen reiner und genauer in allen diesen Arbeiten. Oft gerade in schweren Gründen, welche eine sorgfältigere Pflege

fordern, sieht man den Boden nur aufgehauet; aber weder zerkleinert, weder ausgerechet. Natürlich wird hier das Unkraut niemahls recht zerstört. Dagegen ist es eine Freude, die Weingebirge zu sehen, welche nach jedem Hauen und Scheren recht rein ausgerechet, und geebnet wurden: wie dieß in der Gegend um Nering geschieht. Nach dem letzten Hauen betritt hier kein Winzer seinen eigenen Weingarten mehr. Geht er doch hinein; so hat er den Rechen bey sich, um seine eigene Spur wieder zu vertilgen. Daraus erkennet er sogleich, ob jemand Fremder seinen Weingarten besucht habe. Die sorgfältigere, kluge Pflege wird allenthalben durch mehr und bessere Trauben, und durch besseren Wein belohnet.

Neunzehntes Hauptstück.

Das Jäten, Abgipfeln, Aus- und Abblatten der Reben.

§. 681. Das Jäten der Reben (Ausbrocken, Ausbrechen, Geitzen, Ausäugnen) hat wie das Schneiden den Endzweck, zu verhindern, daß der Stock seine Kräfte nicht in unnützen Trieben erschöpfe; sondern sie ganz zur Ausbildung der Frucht, und des für die Zukunft nöthigen Holzes verwende. Der Winzer soll daher dabey nicht allein das heurige Lesen, sondern auch die Dauer des Stockes und dessen Fruchtbarkeit für die Zukunft vor Augen haben; und das Jäten nicht über die Zeit verschieben: damit der Nahrungssaft des Stockes auf keine Art ohne Nutzen erschöpfet werde.

§. 682. Es wird gemeiniglich dreymahl über Sommer gejätet.

§. 683. Das erste Ausbrechen geschieht, wenn alle Trauben entwickelt sind; bevor sie in die Blüthe treten. Es werden dabey die Austriebe der Thauwurzeln, die unfruchtbaren Schosse, die entbehrlichen Augen am Stocke, die Achselbrut, die vom Winde zerbrochenen und beschädigten Ruthen abgenommen, und nur die fruchtbaren, oder für die Zukunft nothwendigen Schosse geschonet. Gesetzt die Stöcke wären auf vier Laß zu zwey Augen geschnitten worden: so kann es geschehen, daß dieser Stock beym ersten Jäten acht bis zehn Reben mit Trauben habe; wenn nicht allein alle Augen der Schenkel fruchtbar ge-

worden, sondern auch aus dem Kopfe des Stockes selbst noch ein Paar traubentragende Reben aufgeschossen sind. Nur wenn der Stock kräftig ist, kann man ihm alle seine fruchtbaren Triebe lassen. Außerdem wird es nothwenig, einige Ruthen, sogar die kleinen, obern Trauben abzujäten; wenn der Winzer voraussieht, daß der Stock so viel Früchte nicht zur Reife bringen kann, ohne sich zu entkräften. Dagegen ist es auch nicht selten, daß von den acht oder zehn Ruthen, die man beym Jäten am Stocke findet, keine, oder nur ein oder zwey Reben einige Trauben angesetzet haben. Jetzt muß der Winzer auf die Zukunft denken. Schneidet er gewöhnlich auf vier Laß; so brauchet er vier Reben: hat er nicht eben so viel fruchtbare Reben am Stocke; so lasse er die nöthige Anzahl Wasserschosse in den verschiedenen Gegenden des Kopfes stehen, brocke die Irenbrut derselben aus, und breche alle übrigen Schosse ab.

§. 684. Wäre die nöthige Anzahl Schosse nicht vorhanden; indem entweder die Schenkel und ihre Knospen nicht alle angetrieben haben, oder beschädiget worden sind: so lasse man am Gehirn oder am Stamme des Stockes die nöthige Zahl Augen und Triebe stehen. Wären alle Triebe am Stocke ausgeblieben, erfroren, oder sonst beschädiget; so kann ein Austrieb aus der Erde zur Bildung eines neuen Stockes dienen. So lange aber am Hirn noch genug brauchbare Reben stehen, so lange werden die Wurzeltriebe vertilget; weil sie längere Zeit brauchen, bevor sie Trauben tragen, dem Stocke und den höheren Reben die Nahrung entziehen.

§. 685. Die ausgebrockten Theile der Reben sind ein sehr nahrhaftes, milchreiches Viehfutter.

§. 686. Bis nach der Blüthe des Weinstockes, nähmlich im Juny oder Anfangs July, haben die Reben große Schiebe gemacht: sie müssen an die Pfähle gebunden

sohin das Bandhauen vorgenommen werden. Beym Aufbinden werden die Weinstöcke und die Reben das zweyte Mahl gejätet: nähmlich es werden alle unnöthigen Austriebe, die Achselbrut und die beschädigten Ruthen ausgebrochen, oder abgeschnitten, bevor das Anbinden erfolget. Die Blätter, Augen und Gipfel der gejäteten Reben, dürfen dabey noch auf keine Art beschädiget werden.

§. 687. Überhaupt, bey jedem Jäten, muß im Ausbrocken der fruchtbaren, und der für die Folge bestimmten Tragreben sehr vorsichtig umgegangen werden; um die Augen und derselben Blätter nicht zu verletzen, welche auszeitigen sollen. Darum soll der Arbeiter, was er ausbricht, nicht gewaltsam ausreißen; sondern nur vorsichtig abbrechen, und dabey die Nägel der Finger zu Hülfe nehmen, um die kurzen Triebe, besonders in der Nähe der Augen, abzuzwicken. Es ist besser, die unnützen Austriebe nur abgezwickt und abgekürzt stehen zu lassen, als die Reben zu beschädigen. Durch das Abkürzen ist, wie bey den Obstbäumen, der Trieb in die Ausbrüche schon gestört, und sie dadurch unschädlich gemacht; wenn auch von ihnen ein Stumpfen stehen geblieben ist.

§. 688. Nach der Felderernte, zu Ende August und im September, hängen in kräftigen Weingärten die Reben über ihre Bänder durch einander; daß sie sich beschatten, der Sonne den Zutritt auf die Stöcke und Trauben verwehren. Dennoch sollen nun die Trauben und die Reben zur Zeitigung eilen; weil das Lesen, dann der Winter bevorstehen. Überdieß, der Weinstock bringet die Trauben im folgenden Jahre nur an den heurigen, hinlänglich dicken, gut ausgezeitigten Reben. Die schwächern Schosse treiben nur Holz, und die unzeitigen gehen über Winter meistens zu Grunde. Die Reben werden aber stark und zeitigen, wenn der Wachsthum in die Länge unterbrochen ist. Um daher die Reife der Reben und

der Trauben zu beschleunigen, werden die Gipfel der Reben abgeschnitten (abgegipfelt, verhaut); sodann die abgegipfelten Reben gleich aufgebunden.

§. 689. Der Hauer steht dabey vor dem Stocke: er fasset eine Rebe nach der andern, oder wo deren nicht viele und schwächere sind, alle Ruthen eines Stockes oberhalb des Pfahls in eine Hand; hält sie fest; und schneidet ober der Hand mit dem Weinmesser, oder mit einem andern scharfen Werkzeuge die Gipfel glatt ab, mit der Vorsicht, die Rinde so wenig als möglich zu fasern. Er bricht die Achselbrut aus, und bindet die Reben bis an den Gipfel des Pfahls, nach Erforderniß, mit einem oder mehreren Bandeln auf. Darauf folget gleich das Weichhauen oder Scheren und das Ausrechen, mit welchem die dießjährigen Arbeiten im Weingarten, bis zur Traubenlese, beschlossen werden. Das ausgehackte oder ausgescherte Unkraut wird gewaschen dem Viehe gefüttert. Die Gipfel der Reben werden ebenfalls jetzt grün, oder an der Luft getrocknet im Winter dem Milchviehe gegeben. Viele Winzer hängen es zum Trocknen über die Weinstöcke: ich dulde dieß jedoch in meinen Weingärten nicht: es machet durch einige Tage Schatten, und vereitelt zum Theil die Absicht des letzten Jätens und des Abgipfelns.

§. 690. Manche Hauer pflegen beym Abgipfeln den Reben auch einen Theil ihrer Blätter zu benehmen, auszublatten. Dieses Verfahren kann ich aber nicht billigen. Das Abgipfeln dränget ohnehin den Saft zurück. Die Pflanze bedarf nun der Blätter zum Ausdünsten, zum Einathmen; um die Säfte zur Zeitigung der Reben, der Knospen und der Trauben bereiten zu helfen. Den geilen, stark belaubten Stöcken schadet es minder; indem denselben nun etwa das vierte oder fünfte Laub genommen wird; wenn nur die Blätter an den Knoten, welche

Früchte tragen, und an den Augen, auf welche kommendes Jahr geschnitten werden will, ganz unbeschädiget geblieben sind. Sehr auffallend aber ist der Nachtheil an minder starken Reben. Die Trauben, statt zu zeitigen, schrumpfen zusammen, und der ganze Stock gibt sein Unbehagen deutlich zu erkennen.

§. 691. Das Abgipfeln darf nicht zu früh vorgenommen werden: sonst erfolget, besonders in nassen Jahren und auf starkem Grunde, gerade das Gegentheil von dem, was der Hauer erreichen wollte. Die noch zu lebhafte Vegetation wird dadurch aufs neue gereizt: sie macht neue Schosse: entwickelt Augen, die für die Folgezeit gehörten; und erschöpfet sich in unnützen Schossen, welche das Weichwerden der Trauben, die Zeitigung des Holzes noch länger aufhalten.

§. 692. Man soll das Abgipfeln nicht eher vornehmen, bis die Trauben vollkommen ausgewachsen sind, und nur noch das Weichwerden brauchen. Damahls ändern die Reben, wo sie aus den Schenkeln ausgehen, die grüne Farbe in gelb, roth oder braun; und deuten dadurch an, daß hier an ihrem Ursprunge der Umlauf der Säfte mäßiger geworden sey.

§. 693. Wie tief die Reben abzugipfeln seyen, hänget von ihrer Beschaffenheit ab. Schwachen, nur mit kleinem Laube versehenen Reben, werdet ihr nützlich den Gipfel und alle Blätter lassen; oder bloß den höchsten grünen Gipfel abschneiden, und sie dann anbinden. Die starken sollen doch noch $2^1/_2$ bis 3 Schuh lang, somit auch zu Bögen, Ablegern, Absenkern und Sturzreben geeignet bleiben. Auf jeden Fall soll ihr Ende noch, wenigstens bey einem Schuh, über die höchste Traube hervorragen: damit die Störung des Saftumlaufes durch das Abgipfeln nicht zu nahe an der Frucht erfolge.

§. 694. In einem naßkalten Sommer, und in naßkalten Gegenden dürfte es rathsam seyn, nebst dem Abgipfeln auch noch die Trauben etwas zu drehen; um die Gefäße ein wenig zu verengen, und auf diese Art den Zufluß der Säfte aus der Rebe zu unterbrechen. Das Drehen darf aber nur etwa im Viertel-Kreise geschehen; weil sonst die noch grünen Stiele abbrechen; und jetzt die Traube die Gemeinschaft mit der Rebe noch nicht ganz aufgeben kann.

§. 695. Im Jahre 1811 hatten wir einen anhaltend heißen, dürren Sommer. Die Reben waren gesund, traubenreich: aber nicht geil im Aufschießen, und zu Ende August schon gelb, braun oder roth gefärbt. Die Landleute gipfelten ab, und brachen die Blätter aus, wie andere Jahre. Ich aber ließ in jenem Jahre nicht abgipfeln, nur sorgfältig aufbinden. Meine Trauben waren mostreicher, und der Wein besser, als jener meiner Nachbarn gewesen ist. Die verschiedene vorherrschende Witterung darf daher bey diesen Vorrichtungen auch nicht außer Acht gelassen werden.

§. 696. Die Italiener, und jene, deren Klima dem italienischen ähnlich ist, pflegen ihre Reben weder abzugipfeln, noch abzublatten; weil die Gipfel und das Laub nützlich ihre Trauben beschatten, den Saftumlauf länger unterhalten.

§. 697. In der Regel werden die kalten Gegenden nützlich immer in rechter Zeit abgipfeln. Wenn aber ein Sommer ausnahmsweise die Hitze Italiens zu ihnen versetzet; so werden sie, wie die Italiener, nützlich das letzte Jäten in den Weingärten vor der Traubenlese unterlassen mögen.

§. 698. Im Spätherbste nach der Weinlese, wenn das Laub die grüne Farbe in gelb, bey den schwarzen Sor-

ten in roth ändert, und nun im Winde oder auf einen leisen Druck mit der Hand leicht abfällt, ohne daß aus der Rinde der Reben noch eine Feuchte herausgeht: dann gibt die Natur deutlich zu erkennen, daß sie die Blätter entbehren kann: sie mögen nun abgenommen, abgeblattet, zum Futter oder in den Dünger benützet werden. Auch jetzt ist es noch rathsam, die Blätter an den Augen, auf welche im nächsten Jahre geschnitten wird, unberührt stehen zu lassen, bis sie von selbst abfallen.

Zwanzigstes Hauptstück.

Das Heften, Nachbinden und Aufbinden der Reben.

§. 699. Nach dem ersten Jäten, bevor das Jäthauen beginnet, werden die stärkern Rebenschosse, welche dazu bereits lang genug sind, an die Pfähle gebunden. Dieß heißt Heften oder Vorbinden: weil damahls noch nicht alle Stöcke dazu geeignet sind; nur die längern Schiebe im Voraus an die Stecken mit einem Bandel angeheftet werden. Es geschieht, damit der Wind die starken, mürben Reben, während der Blüthezeit, bis zum Bandhauen nicht abbreche; auch daß sie im Jäthauen oder Scheren selbst nicht abgestoßen werden.

§. 700. Sobald die Reben verblüht haben, und das zweyte Mahl gejätet sind, müssen sie alle an die Pfähle gebunden werden: sie sind jetzt schon so lang, daß sie einander erreichen, sich mit den Gabeln fassen, und darum im Winde noch geschwinder abgedrehet oder gebrochen werden. Dieß heißt Binden, Nachheften. Es geschieht abermahls, unmittelbar vor dem Bandhauen oder Scheren; daß der Arbeiter bequem in den Reihen sich bewegen könne, ohne die Schosse zu verletzen.

§. 701. Wenn die Reben abgegipfelt werden, müssen die Reben, so hoch es thunlich ist, an die Pfähle hinaufgebunden werden. Dieß heißt Aufbinden; und wird unmittelbar vor dem letzten Hauen oder Scheren vollzogen.

§. 702. Zu jedem Binden in den Weingärten wird bey uns am allgemeinsten das lange Stroh, vorzüglich von

Rocken verwendet. Ich lasse schon im Winter das schönste Stroh dazu aussuchen, und aufbewahren: zum Gebrauche wird das Rittstroh gut ausgebeutelt; das lange Stroh in Bündel gebunden, wie man sie zwischen beyden Händen fassen kann; die Ähren davon abgehackt; das Bündel in Wasser getaucht; mit den Füßen betreten, damit das Wasser eindringe, das Stroh zäh und biegsam mache; sodann verwendet. Es soll, so vorbereitet, doch bey drey Schuh lang seyn.

§. 703. Die Männer binden ein solches Strohbündel mit einem Stricke oder mit einem Riemen, die Weiber mit ihrem Fürtuchbandel vorne um den Leib; so daß sie bequem davon die Halmen zum Gebrauche herausziehen können. Die grünen Rebentriebe sind geil, und springen leicht ab: am geilsten, also auch am gebrechlichsten sind sie auf fettem oder neugedüngten Boden, und wenn die Witterung dem Wachsthume anhaltend günstig gewesen ist: noch geiler bey den groben Sorten mit dicken Reben. Sie springen ab, wenn man sie unvorsichtig angreifet. Darum kann das erste Binden, oder Vorbinden nicht eher anfangen, bis die Triebe schon ziemlich lang sind: es darf aber auch nicht verschoben werden; weil sonst ein starker Wind großen Schaden machet, die fruchtbarsten Triebe abdrehet und abbricht; wodurch es geschieht, daß selbst recht kräftige Stöcke nur ein oder zwey Reben behalten.

§. 704. Beym Binden fasset der Arbeiter die schon gejäteten Rebentriebe oben behutsam in beyde Hände, und bieget sie an den Pfahl, daß sie unten am Hirn einen kleinen Bogen bilden; um sie hier nicht zu jäh aufwärts zu biegen: er hält sie dann mit einer Hand fest; nimmt mit der andern etwa vier Strohhalmen aus seinem Bündel; schlinget diese mit Zuhülfnahme der zweyten Hand, ohne die Reben mehr auszulassen, etwa einen Schuh ober dem Hirne um die Reben, daß die beyden Stroh-Enden gleich zu-

sammen gehen; windet dann die Stroh-Enden mehrmahl fest übereinander, und schlinget sie so um, daß die Reben und der Pfahl ihr Aufgehen hindern. Beym Binden ist zu beobachten, daß das Bandel nicht locker und nicht zu eng sey: im ersten Falle haben die Ruthen Spielraum, zerreiben sich, und reißen das Bandel auf; im zweyten Falle ist der Umlauf der Säfte, somit das Wachsthum gehemmt. Das Bandel soll auf das leere Glied der Rebe kommen, kein Blatt und keine Traube eingebunden, und die natürliche Richtung der Blätter beybehalten werden; damit das Wachsthum der Traube nicht gehemmet, das Lesen nicht gehindert sey. Sind die jungen Reben schon bey $1^1/_2$ Schuh lang; so werden sie gleich oben mit einem zweyten Bandel versehen. Es ist gut, dabey die Gabeln so zu richten, daß sie sich selbst an den Pfahl anhalten mögen. Auf gleiche Art wird in der Folge das Nachheften und das Aufbinden vollzogen.

§. 705. Das Anbinden der Reben ist keine gleichgültige Verrichtung. Nicht allein, daß sie die Reben vor der Beschädigung der Winde und der Arbeiter schützet, Sonne und Luft besser einläßt: sie dient auch dazu, den Gängen, welche die Nahrungsstoffe im Innern befolgen, eine, unserer Absicht entsprechendere Richtung zu geben. Reben, in einer schiefen, horizontalen Lage, wie in Italien, in unsern übrigen Provinzen in den Spalieren und Wandhecken, auch die einzelnen Bögen in den Weingärten, bringen sehr viel Trauben. Man hat darum angerathen so zu pfählen, daß alle Reben in horizontaler, oder doch in einer bogenartigen schiefen Richtung, wie Spaliere, daran gebunden werden können. Zu dem Ende wären in bestimmter Entfernung hinter der Rebenreihe Gabelstöcke, oder starke Pfähle in die Erde einzuschlagen; darüber Querstangen oder Latten mit Weidenzweigen, Stroh oder andern Bändern zu befestigen, nach Bedarf und Belieben ein, zwey oder drey

Querstangen über einander. Daran werden die Reben, wie in den Spalieren, in einem Halbzirkel oder horizontal angebunden, und gezogen. Oder man hat immer mitten zwischen zwey Stöcke nur einen Pfahl geschlagen, die Reben seitwärts daran gebunden; und wie sich diese verlängern, sie an die entferntern Pfähle der nähmlichen Schar hingezogen und geheftet.

§. 706. Diese Form mag im Allgemeinen in heißen Ländern, bey Hoch- oder Mittelreben zuträglich seyn. Die Italiener und ihre nähern Umgebungen bedienen sich dazu noch besser ihrer Bäume. In der Franche-Comté, in der Provence, Guienne, Bourgogne und in Dunois trifft man auch unter den Franzosen ähnliche Vorrichtungen an, welche zugleich zum Endzwecke haben, weniger Pfähle zu gebrauchen. Wo aber die Weinstöcke niedrig gehalten werden, bey den Zwergstöcken, so wie allenthalben in den kühlern Lagen, ist es besser, zu jedem Stocke einen Stecken zu schlagen, und die Reben dann senkrecht aufzubinden. Die schwächere Sonne kann in dieser Richtung jeden Stock und seine Trauben besser erwärmen, sich aus der reinen, unbeschatteten Erde verstärken: und die starken Winde vermögen es nicht so leicht, die vereinzelten Stöcke umzubrechen; als dieß wohl geschehen würde, wenn sie, in freyen Spalieren vereiniget, sich dem Sturme entgegensetzen wollten.

Ein und zwanzigstes Hauptstück.

Das Bandelreißen und Steckenziehen.

§. 707. Im Spätherbste, wenn das Laub abgefallen ist, werden die Stecken aus der Erde gezogen. Der Winzer schneidet mit dem Weinmesser zuerst die Bandel auf, mit welchen die Reben an die Pfähle gebunden waren. Dieß heißt Bandelreißen. Sie werden in den Mist benützet. Bevor die Erde angezogen wird, wo dieses üblich ist; allenthalben aber bevor die Gefrier eintritt; wenn die Erde nicht zu trocken und fest, sondern etwas feucht ist, werden die Pfähle zuerst durch Hin- und Herbewegen (Riegeln, Rütteln) locker gemacht. Mit der rechten Hand zieht der Arbeiter den gelockerten Stecken senkrecht in die Höhe aus der Erde, legt denselben in den linken Arm, und tritt mit dem Fuße das Loch zu, in welchem der Stecken gestanden hatte; wenn er nicht lieber, nach vollbrachtem Pfahlziehen, alle Löcher zugleich zuzutreten, oder mit der Haue zuzuräumen vorzieht. Hat er den Arm voll Pfähle, so legt er einen Stecken quer; darüber die andern; so daß sie zwischen den Rebstöcken auf den Wölbungen zweyer Balken mit dem Ende, welches zuvor in der Erde steckte, auf dem Querpfahl, daher höher liegen; damit die Feuchte davon abgehen möge. Der Arbeiter nimmt immer eine fast gleiche Zahl Pfähle; z. B. zehn bis zwölf Stück in den Arm, und legt sie sodann in gerader Linie, und in ziemlich gleicher Entfernung im Weingarten nieder. Im Winter hält sich zwischen diesen Häufchen der Schnee, und decket das Hirn der Weinstöcke:

im Frühjahre liegen sie überall in der Nähe, um wieder in die Erde eingeschlagen zu werden.

§. 708. In der Absicht, den Schnee noch sicherer zu halten, pflegen manche Winzer, besonders auf windigen Anhöhen, die Pfähle über Winter in der Erde zu lassen. Zwischen den Häufchen wird aber der Schnee auch gebunden, und die Pfähle faulen nicht so bald ab.

§. 709. Noch andere schlagen im Herbste am Rande des Weingartens eine Anzahl Pfähle, in der Gestalt eines Zaunes in die Erde, und flechten, bey einem Schuh von dem Boden aufwärts, dürres Reisig dazwischen, welches zugleich die Pfähle aufrecht hält, Sonne und Luft nicht viel hindert. Sie erreichen mit einem größern Zeit-, Kraft- und Geldaufwande doch nur den nähmlichen Endzweck.

§. 710. Jene, denen mehr um die Erhaltung ihrer Pfähle zu thun ist, schlagen im Weingarten auf verschiedenen Orten vier Pfähle fest in die Erde, daß sie zwey Kreuze bilden. Darüber werden die übrigen Stecken frey in die Luft gelegt.

§. 711. Andere stellen die Pfähle bündelweise senkrecht auf, daß die Spitzen derselben in die Höhe stehen. Unten werden sie etwas aus einander gestellt, oben mehr genähert, und zusammen gebunden.

§. 712. Noch Andere führen ihre Weinstecken gar nach Haus unter Dach. Dazu gehört der hinlängliche Raum im Wirthschaftshofe. Wer das Fuhrwerk bezahlen muß, und auf die vermehrten Arbeiten Bedacht nimmt, wird dabey wohl kaum einen Nutzen finden. Wenn hier die Feuchte den Pfählen nicht schaden kann; so werden über Winter zu Haus wohl oft eine Zahl derselben zerbrochen und verwendet werden: und die Gefahr des Feuers ist noch mehr zu fürchten; als die Feuchte der Luft, welche der Wind im Freyen bald wieder abtrocknet.

§. 713. Maschinen zum Steckenausziehen sind bey uns nicht im Gebrauche. Indem der Winzer die rechte Zeit wählet, wenn der Boden feucht aber nicht klebend naß ist, gehen die Pfähle leicht aus der Erde. Die schwächern Arbeiter können die Bandel aufschneiden und die Stecken riegeln; die stärkern aber werden zum Ausziehen und Zusammentragen der Pfähle angewiesen. Dabey werden zu künftigen Ablegern, Bögen und zu Frühjahrsgruben die Reben niedergelegt, wie ich hier schon früher, §. 509. gelehret habe.

Zwey und zwanzigstes Hauptstück.

Das Düngen der Weingärten.

§. 714. Der Weinstock bedarf, um recht fruchtbar zu seyn, einen hinlänglich kräftigen, nahrungsreichen Boden.

§. 715. Auch der beste Boden hat nur ein beschränktes Maß von Produktions-Fähigkeit. Im Verhältniß, als ihm diese durch die Kultur geschwinder entlocket wird, magert er aus, und kann dann auch seine Gewächse nicht mehr zureichend nähren.

§. 716. Ausgehungerte Pflanzen, wie ausgehungerte Thiere, denken selten an die Begattung, und an die Fortpflanzung: wenn sie dennoch Früchte ansetzen; so lassen sie, entkräftet, dieselben noch vor der Reife abfallen.

§. 717. Die Kultur hat in der Düngung das Mittel erfunden, dem Weingarten, wie den Feldern, jedem Boden nicht allein zu ersetzen, was ihm durch die vermehrte Produktion entzogen worden ist; sondern ihn auch zu verbessern.

§. 718. Was der Dünger im weitesten und im engsten Sinne sey: die verschiedenen Gattungen, Arten, Bereitung, Grade der Fäulniß, Anwendbarkeit und Benützung desselben, habe ich im zweyten Theile meiner Landwirthschaft des österreichischen Kaiserthums, im zwölften Hauptstücke, bey der Felderdüngung gelehret. Diese Lehre ist auf die Rebenkultur ebenfalls anzuwenden. Auch hier ist der Mist der vorzüglichste und der allgemeinste Dünger.

§. 719. Der Wein aus frisch gemisteten Weingärten hat zuweilen, in der ersten Zeit, einen nicht angenehmen Beygeschmack. Dieß hat zu der übertriebenen Behauptung Anlaß gegeben, daß der Wein im Allgemeinen aus frisch gedüngten Weingärten einen unangenehmen Beygeschmack habe, unrein, minder haltbar, und dennoch später trinkbar sey; daß daher das Düngen der Weingärten überhaupt schädlich sey. Man hat deßwegen angerathen, die Weinstöcke nur mit guter, fruchtbarer Erde zu düngen.

§. 720. Dieß ist allerdings ein gutes Mittel; besonders wenn der Boden an sich so geartet ist, daß der Mist ihn allein nicht verbessern kann. Wo dazu Gelegenheit ist, soll der Winzer durch Fanggruben, und auf jede schickliche Art die gute fruchtbare Erde, und den Schlamm aufzuhalten, zu sammeln, und zu benützen bemühet seyn. Zu Nexing, bey der Anlage meiner Weingärten, habe ich gleich beym Aussetzen der Sturzreben gute Erde in jene Rottgräben zuführen lassen, welche in dem muschelartigen Steinschotter mit der Reithaue aufgegraben worden waren. Diese Erde bedarf aber nach wenigen Jahren selbst eine andere Düngung. Und wenn alle Winzer nur mit guter Erde düngen wollten; woher sollte sie denn in so großer Menge genommen werden, ohne sie andern Produkten zu entziehen.

§. 721. Andere haben behauptet, man könne wohl den Mist in den Weingärten anwenden; aber er sey ein Jahr zuvor mit Erde zu vermischen, und so vollends verwesen zu lassen.

Dieser Dünger wird ohne Zweifel dem Weinstocke sehr zuträglich seyn: er wird wie gute Mistbeeterde wirken. Aber der Landwirth kann damit nur eine kleine Strecke, minder anhaltend bedüngen. Wenn er den Mist in den Weingärten eingräbt; so wird der Boden selbst in solche gute Mistbeeterde umgestaltet: es ist dabey weniger Mühe, längere Dauer der Düngungskraft, größerer Nutzen.

§. 722. Noch Andere haben eine besondere Art Weingarten-Dünger in Vorschlag gebracht, welche im Elsasse, in der Gegend von Colmar, von einzelnen Landwirthen angewendet wurde. Die abgeschnittenen Reben werden jährlich in Stückchen, von drey bis fünf Zoll lang, zerkleinert, und beym Hauen mit in die Erde eingehacket. Dieses Holz soll den Boden lockern und zugleich düngen; und indem dieses jährlich wiederholt wird, diese Wirkung immer unterhalten. Ich kann aber dieses Düngen nur als ein Nothmittel jener Landleute ansehen, welchen es an bessern Mitteln fehlet. Selbst der Boden wird dadurch nicht gelockert. Die Hölzel verwesen mehr trocken, oder verfaulen nur langsam, ohne merkliche Gährung. So lange sie Holz sind, theilen sie wohl den Thon; indem sie Zwischenräume bilden: da sie sich aber in diesem Zustande mit der Erde innig noch nicht verbinden können; so dringen in die Zwischenräume Sonne und Regen noch leichter ein, und vermehren unter der Oberfläche abwechselnd die Dürre und die Nässe. Die Landleute würden besser thun, das Holz der Reben zum häuslichen Gebrauche zu verwenden; für den Werth desselben, und für den Werth der Arbeit sich Mist zu verschaffen, aus dem sie ohne Zweifel mehr Wein ziehen könnten.

§. 723. Über die Nützlichkeit des Mistes in den Weingärten sind die praktischen Landwirthe alle einig. Sie leuchtet auch jedem in die Augen. In niemahls gedüngten Weingärten schmachten die Reben ein unfruchtbares Leben dahin; sterben vor der Zeit ab, und die Weingärten werden öde: dagegen aus hundert Stöcken erkennet man von weitem an der Gesundheit und Lebhaftigkeit der Reben jene, welche Dünger erhalten haben. Schwache Stöcke bringen unmittelbar darauf starkes Holz; an dem stärkern Holze hängen dann viele und große Trauben, deren Saft, gehörig ausgezeitiget, einen guten, reinen und geistreichen Wein gibt. Außer man hätte zur Unzeit, nicht gehörig vorbereitet, mehr

Dünger zugegraben, als die Erde verdauen kann. Dann werden freylich die Säfte des Weinstockes und der Trauben davon verdorben; wie das Übermaß der gesündesten Nahrung bey den Thieren die Verdauung schwächet, und die Säfte verdirbt.

§. 724. Die Meinung, daß zur Düngung der Weingärten nur allein der Rindermist tauglich sey, ist noch sehr allgemein: sie wird in Schriften und von den Lehrkanzeln verbreitet: und dennoch ist sie nicht minder unrichtig und nachtheilig; weil sie den Landmann abhält, den Mist der Pferde, Schafe, Schweine und der Hausleute in den Weingärten zu verwenden.

§. 725. Diese Meinung scheint bey dem Landvolke dadurch entstanden zu seyn, weil, besonders in der Vorzeit, sie meistens nur Kühe hatten, folglich nur Rindermist besessen haben. Als sie später auch die Schaf- und Schweinzucht betrieben, wollten sie mit dem Miste dieser Thiere keine Versuche wagen. Und doch lassen sich die Vorurtheile des Landmannes nur durch Erfahrung widerlegen.

§. 726. Ich habe den Versuch zuerst mit reinem Schafmiste in Nexing gemacht. Der obere strohige Mist wurde bey Seite gelegt: der untere kurze, gefaulte Schafdünger aber im Herbste in meine Weingärten geführet, und daselbst den Stöcken zugegraben. Der Boden ist leicht, hitzig und trocken. Die Unterthanen, welche dabey zur Arbeit verwendet wurden, warnten mich gutmüthig, den hitzigen Schafdünger ja nicht in so hitzigen Boden zu bringen: sie weissagten den Untergang vieler Weinstöcke. Im folgenden Jahre standen meine Reben im Schafdünger so schön, wie die Nachbarreben, welche ich zur nähmlichen Zeit mit Rindermist hatte düngen lassen: sie sind gleich fruchtbar; ihre Trauben und der Wein haben gar nichts an sich, was auf die Verschiedenheit des Mistes erinnern könnte. Seitdem wird dieß jährlich wiederholt. Die Landleute der gan-

zen Umgegend verwenden nun nicht minder auch ihren Schafmist zur Weinerzeugung: ja sie geben diesem jetzt sogar den Vorzug vor dem Kühmiste.

§. 727. Dem Dünger von Schweinen waren die Winzer noch mehr abgeneiget: sie glaubten, aus demselben entstünden die nackten Schnecken und anderes Ungeziefer, welches den Reben nachstellet. Die Abneigung der Winzer gegen das Schwein mag auf dem Schaden beruhen, welchen dasselbe durch sein Wühlen dem Weinstocke veranlasset, indem es einen Weingarten betritt. Diese Eigenschaft wohnt aber nicht im Miste. Das Schwein frißt wohl die nackten Schnecken und anderes Ungeziefer: es erzeuget sie aber nicht. Der Schweinmist, im nähmlichen Wirthschaftshofe gesammelt, kann in dieser Hinsicht nicht mehr, als der Mist der andern Hausthiere verdächtig seyn. Ich habe gut abgefaulten Schweinmist dem Weinstocke zugraben lassen: er hat die nähmliche gute Wirkung, wie der Rinder- und Schafmist hervorgebracht.

§. 728. Der Mist von Pferden wird bey mir, mit dem Miste aus dem Kühstalle auf einen Düngerhaufen gebracht, über welchen auch der Abtritt für das Dienstgesinde angebracht ist. Alles gährt und fault durch einander: und ohne Absonderung, und mit gleich gutem Erfolge wird davon der Bedarf in die Weingärten geführet.

§. 729. Ich brauche zu Nexing in meine Weingärten jährlich einige hundert Fuhren Mist. Mein Feldbau darf auch nicht vernachläßiget werden. Wenn ich für die Weingärten nur allein auf den Rindermist beschränket wäre; so würden jährlich viele Stöcke ohne Dünger bleiben, die jetzt zureichend gedüngt, die herrlichsten Früchte bringen. Der Weinbau würde weniger lohnen, das Kapital der Weingärten viel vermindert seyn.

§. 730. Langer, unabgefaulter Mist, in dem ersten Grade der faulen Gährung, ohne Rücksicht, von welcher

Gattung Hausthiere er herrühret, soll nicht auf die Felder, und noch weniger in die Weingärten geführet werden. Er ist in diesem Zustande noch nicht gehörig zubereitet, und theilet dem Boden, durch diesen, mittelst der Reben, den Trauben jenen Beygeschmack mit, welcher den Dünger im Allgemeinen verdächtig gemacht hat. Kurzer, gut abgefaulter Mist aller Hausthiere, nach Verschiedenheit des Bodens im zweyten Grade, oder dem dritten Grade der Faulung nahe, in rechter Menge, zur rechten Zeit in die Erde gebracht, wird immer seine Nützlichkeit bewähren. Er hat in diesem Zustande das hitzige, ungestüme, rohe Wesen schon größtentheils abgelegt, welches seine Abkunft bezeichnet; er geht in Dammerde über, bevor die Trauben zeitigen. Diese haben dann keinen unangenehmen Beygeschmack. Wenn auch im ersten Jahre, welches unmittelbar auf das Zugraben des Mistes folget, derselbe für geübte Zungen merkbar ist: so wird doch in den weitern Jahren der Traubensaft gar nichts davon mehr an sich haben. Und auch das erste Gewächs verlieret, wie es zwey oder drey Jahre älter wird, jede Rückerinnerung an den Dünger: es findet Abnehmer; weil die Käufer es wissen, daß dieser Wein, indem er zur Abfuhr abgezogen wird, schon reiner werde: der Landwirth hat davon eine viel größere Einnahme, als wenn er aus einem abgematteten Grunde wenig oder gar nichts geerntet hätte.

§. 731. Wer den Neusatz dünget, bevor er Früchte trägt, und dann jährlich nur immer die Absenker und den dürftigen Theil des Weingartens, der hat niemahls einen Nebengeschmack des Mistes im Weine zu besorgen. Der Wein, von der Mehrzahl der nicht gedüngten Rebstöcke, hilft jeden unnatürlichen Beygeschmack gleich in der ersten Mostgährung ausscheiden und zerstören.

§. 732. In der Düngung der Weingärten herrschet bey uns ein sehr verschiedenes Verfahren unter den Hauern.

Viele düngen nur den Neusatz; dann aber den Weingarten gar nicht wieder, außer beym Absenken die Grubstöcke. Dieses Verfahren gründet sich wohl nur auf den Mangel an Dünger, welcher den Meisten kaum zureichet, den Weingarten ein Mahl, dann jährlich die Absenker mit Mist zu betheilen. Andere, welche ihre Stöcke im Schnitte härter halten, so wie jene, die das Absenken im Gebrauche haben, pflegen ihren Weingärten alle vier oder sechs Jahre neuen Mist zuzugraben.

§. 733. Nach sechs Jahren ist die Düngerkraft erschöpft, oder doch so sehr vermindert, daß eine neue Düngung zuträglich wird. Wer daher mit dem Dünger in die Mißjahre fällt, der kann daraus nur weniger Nutzen ziehen.

§. 734. Ich richte mich dabey nach dem Bedarf der Weinstöcke. Jeden Herbst werden alle Absenker gedüngt, welche in diesem Jahre gemacht worden sind. Sodann lasse ich jenen Weinstöcken, welche, ohne andere Veranlassung, schwächeres Holz, wenig und kleinere Trauben gebracht haben, Mist zugraben. Der fetteste, beste Sommermist bleibt den Weingärten gewidmet.

§. 735. Unsere Winzer düngen den Weingarten im Herbste und im Frühjahre. In Gegenden, deren Winter mit der Gefrier tief in die Erde eingreifen, wird es nützlicher im Frühjahre geschehen: damit die Wurzeln der Weinstöcke in dem spät gelockerten Boden mit dem Miste nicht ausgefrieren. Die nassen Sommer mäßigen hier die Hitze des frischen Düngers; und dieser erwärmet dagegen durch seine stille Fortgährung den kalten Boden. In allen andern Gegenden aber, welche dem Weinbaue günstiger sind, besonders in hitzigen Gründen gebe ich der Herbstdüngung den Vorzug. Das Frühjahrdüngen mag hier nur ausnahmsweise geschehen; wenn entweder andere, unverschiebliche Arbeiten im Herbste das Ausführen und Eingraben des Mistes gehindert, oder eine zeitliche Gefrier alle Arbeiten

im Freyen vor der gewöhnlichen Zeit eingestellet hat. Auf sehr trockenen und hitzigen Gründen würde ich, selbst in einem solchen Falle, lieber das Misten auf den folgenden Herbst verschieben, und den heurigen Dünger auf die Äcker führen lassen.

§. 736. Das Düngen der Weingärten geschieht im Herbste, wenn das Laub abgefallen ist: im Frühjahre soll es vorgenommen werden; sobald die Erde aufgethauet ist, noch vor dem Fastenhauen: damit dieses den zusammengetretenen Boden lockern, die Erde vertheilen, und wieder ebnen möge. Es soll vollzogen werden, wenn die Erde nicht mehr anklebet: sonst werden, besonders in schweren Gründen, die Wurzeln davon eingeenget, und gehindert, aus dem Miste Nutzen zu ziehen. Im Sommer soll den Weinstöcken gar kein Mist zugegraben werden: er würde, besonders in einer dürren, heißen Witterung, die Wurzeln der Weinstöcke verbrennen; anstatt zu nützen, großen Schaden anstiften.

§. 737. Wie viel Dünger auf einmahl dem Weinstocke zu geben sey, hängt von der Beschaffenheit des Bodens, der Rebstöcke und des Düngers ab. An sich kräftige Grundstücke brauchen weniger Beyhülfe. Fetter Mist wirket mehr als langer, magerer Strohmist. Zu viel Dünger, das Überdüngen des Bodens hat auch Nachtheile. Die Gefäße des Weinstockes werden zu weit ausgedehnt; sie treiben mehr ins Holz, als in die Früchte; die Trauben zeitigen später, und geben einen minder guten Wein. Man hilft diesen Gebrechen ab; indem Bauschutt, magere, gemeine Erde zugegraben wird. Aus einem kleinen Übermaß sind jedoch keine andere Nachtheile zu besorgen, als daß in dem ersten Jahre, bis die Zeit das Ebenmaß herstellet, die Weingärten mehr Holz als Trauben hervorbringen. Die Stöcke verstärken sich aber in dieser Zeit, und hohlen in der Folge das Versäumte wieder ein. Bey Grundstücken,

die schon seit Menschengedenken in der Kultur stehen, und bey unserer Behandlung der Weinstöcke ist eine Überdüngung selten zu besorgen.

§. 738. Auf matten Gründen soll die erste Düngung des Neusatzes ausgiebig seyn. Sonst verzehret der ausgehungerte Boden selbst den unzureichenden Vorrath. Auch die Absenker müssen hinlänglich gedünget werden. In der Folge mag man das Düngen lieber öfter wiederhohlen, und jedesmahl eine geringere Menge Mist eingraben, um den Weingarten bey gleichen Kräften zu erhalten. Im Allgemeinen: auf Anhöhen sollen die obern Stöcke, welchen das Regen- und Schneewasser einen Theil des Vorrathes entführen kann, mehr oder öfter Dünger erhalten; als jene am Fuße, an welchen die gute Erde von oben festgehalten wird.

§. 739. Zur Vornahme der Düngung muß der Mist in der Nähe des Weingartens vorräthig seyn. Wenn ein Weingarten so liegt, daß man in seine Nähe nicht zufahren kann, wie auf steilen Anhöhen; dürfte es gut gethan seyn, wenn der Hauer im Weingarten, oder am Rande desselben eine Mistgrube öffnet. So oft er in die Arbeit dahin geht, kann er in der Butte den Mist von Haus mit dahintragen; an Gestätten, Wegen und Gräben, und in Fanggruben die gute Erde aufsuchen, um sie über den Mist zu legen; und diesen durch das ausgehaute Unkraut, durch den Koth, den die Menschen und Thiere auf Wegen und Stegen fallen lassen, vermehren. Alles fault durch einander ab, und liegt zum Gebrauche schon vor der Thür. Das nähmliche könnten die armen Winzer thun, deren Mist jedes Jahr unzureichend ist, und denen es zugleich an Geld gebricht, die Fuhren zu bezahlen. Vermögliche und größere Landwirthe lassen den Dünger den Weingärten, so nahe als es thunlich ist, zuführen; auf einen oder auf mehrere große Haufen abladen, wie es zum Eintragen bequemer ist; dann

sobald als möglich zum Eingraben schreiten: damit der frey liegende Mist durch Luft, Regen oder Gefrier nicht an Kraft verliere, oder der plötzlich eintretende Winter desselben Einbringung in die Erde nicht gar verhindere.

§. 740. Zum Aufstechen der Erde nimmt der Arbeiter die Schaufel, die Haue und das Weinmesser zu sich. Vorwärts am Stocke auf die Bruck hinab, in der Breite des ehemahligen Rottgrabens, sticht er mit der Schaufel so vorsichtig ein, daß er keinen Theil des Weinstockes verletze, oder abschinde; hebt die Erde aus, und legt sie auf den Balken, wo sie im Fortarbeiten nicht hindert. Diese Verrichtung heiß Aufstechen. Mit der Haue räumet er sodann die Grube vollends aus, und schneidet mit dem Weinmesser von der Stange, so weit sie durch das Aufstechen frey geworden ist, die Thau- und Seitenwurzeln glatt ab, ohne dabey die Haut und die Rinde der Stange zu beschädigen. Manche putzen nur von den obern zwey Gliedern die Thauwurzeln ab. Da es aber nicht wohl zu vermeiden ist, daß im Aufstechen, die im Wege stehenden Seitenwurzeln nicht auch verletzet werden; die verletzten Wurzeln aber sodann kränkeln, und dem Stocke wehe thun: so ist es besser, die Seitenwurzeln glatt abzuschneiden; jedoch nur so weit sie durch das Aufstechen frey geworden sind: daher wenn nur wenig gedüngt, folglich nur seicht aufgestochen wird; so kann es geschehen, daß auch nur der Bart gescheret werde. Im Dünger ersetzet der Stock die mangelnden Wurzeln sehr bald, und in größerer Anzahl.

§. 741. Die Bruck darf nicht entblößet werden: es müssen darüber bey zwey Zoll Erde liegen bleiben; damit der Dünger nicht unmittelbar die Hauptwurzeln berühre, wovon sie, besonders von minder gefaultem Miste, schimmelich, brandig, oder sonst benachtheiliget werden können. Diese Erde schützet sie zugleich, daß sie im Aufstechen nicht verletzet werden. Über den Dünger sollen obenauf aber-

mahls zwey bis drey Zoll Erde liegen; damit sie den Mist gegen das unnütze Verdünsten, und den Stock in der offenen Grube, im Winter gegen die Kälte, im Sommer gegen die Hitze besser bewahre. Beym Frühjahrdüngen ist es rathsam, zwischen dem Mist und dem Weinstocke auf allen Seiten etwas mehr Erde dazwischen zu lassen; damit der Dünger in der Hitze nicht verderblich werde. Im Herbste mag die obere Erddecke auch eine Unebenheit über die Grube bilden, welche beym folgenden Fastenhauen ausgeglichen wird. Je nachdem nun dießmahl mehr oder weniger Mist in die Erde gebracht werden soll, wird seichter oder tiefer aufgestochen oder zugedecket.

§. 742. Der Dünger wird gemeiniglich in Butten zugetragen. Um diese bequemer füllen zu können, steht beym Misthaufen ein Schämel, Bankel, oder ein anderes Gerüste, auf welches die Butte abgesetzet werden kann. Der Misteintrager bücket sich, daß der Mist in die offene Grube falle, ohne daß er die Butte von dem Rücken herab gibt, und vertheilet denselben in der Grube gleich, mittelst eines Weinsteckens, den er darneben stellet, um daran zugleich von Weitem zu erkennen, wohin ihn im Eintragen die Schritte führen sollen. Dieses Einschütten (Beschütten der Weinstöcke) muß vorsichtig geschehen, daß die Reben und die Stöcke durch den fallenden Mist nicht abgeschlagen werden. Deßwegen dünge man entweder vor dem Steckenziehen, oder es soll der Aufstecher die Reben auf den obern Balken mit einem Häkchen, welches er von dem Gipfel der Rebe nimmt, anheften. Vorsichtiger ist es, den Mist aus der Butte auf den Balken abzuleeren; sodann mit der Mistgabel oder mit der Haue in die offenen Kräften einzuziehen; den dabey in Unordnung gekommenen Stöcken und Reben gleich wieder ihre gebührende Richtung zu geben; und die Erde über den Mist zu ziehen, um ihn zu bedecken. Da hierdurch der Dünger eingegraben, und an die Stöcke zugebracht ist:

so nennt man diese Vorrichtung das Misteingraben, oder Mistzugraben. Über Winter fault der Mist zusammen. Beym nächsten Hauen wird mit der Erde alles so ausgeglichen, daß man von Außen keine Spur des Düngers mehr findet. Der verborgene Mist muß sich in seiner guten Wirkung kund machen.

§. 743. Ist eine Kräfte mit Stöcken vollzählig besetzt, und sollen alle diese Stöcke gedünget werden; so wird die ganze Kräfte aufgestochen, so weit die Schar zu misten ist. Liegt die Bruck nicht seicht, und sind die Rottgräben ursprünglich nicht zu eng gemacht worden; so werden drey Stöcke wohl immer eine Metzen-Butte gut abgefaulten Mist erfordern: wornach der Bedarf berechnet wird. Man soll es nicht verschieben, den Mist einzugraben, sobald dazu aufgestochen ist; damit eine plötzliche Gefrier, rauhe Winde, oder im Frühjahre eine jähe Hitze dem Stocke keinen Schaden bringen: darum muß der Dünger schon beym Weingarten liegen, bevor die Erde geöffnet wird.

§. 744. Aus Düngermangel pflegen viele Hauer bey jedem Stocke nur eine kleine Grube zu öffnen, und etwa eine Schwinge voll Mist darein zu legen. Eine solche Düngung kann freylich nicht lange anhalten, und nur verhältnißmäßig Nutzen bringen.

§. 745. Im Großen, wenn eine größere Anzahl Arbeiter zu gleicher Zeit zu verwenden sind; muß der Aufseher jedem die Arbeit, wozu derselbe am besten geeignet ist, anweisen, und alle so vertheilen, daß sie einander unterstützen, und nicht hindern. Die erfahrensten Winzer gehören zum Aufstechen; weil hier die meiste Vorsicht im Abputzen und Richten der Stöcke, die meiste Kenntniß erfordert wird. Hinlänglich starken Männern oder Weibern gebe er die Tragbutten auf den Rücken. Je nachdem der Mist weiter zu tragen ist, wird ein Trager für

einen Aufstecher, oder zwey Trager für drey Aufstecher zureichen. Um das Eintragen des Düngers noch mehr zu beschleunigen, dienen Wechselbutten; nähmlich eine größere Zahl Butten als Träger. Ein Arbeiter, zum Tragen zu schwach, kann immer die Butten für mehrere Träger füllen; daß diese, bey ihrer Rückkunft zum Misthaufen die geleerten Butten zurücklassen, mit den vollen gleich wieder in den Weingarten zurückkehren. Andere Arbeiter können die beschütteten Weinstöcke gleich richten, und die Erde über den Mist mit der Haue einziehen; somit die Kräften, unmittelbar nach dem Beschütten, wieder zuraumen. Auf fünf oder sechs Aufstecher wird ein solcher Einraumer zureichend seyn.

§. 746. Die Landleute wollen im Neumonde in den Weingärten keinen Mist eingraben: sie glauben, die Weinstöcke werden nicht allein davon unfruchtbar; sondern der Mist werde vom Ungeziefer verzehrt, welches dann auch an den Rebenstöcken große Verwüstungen anrichte. Wahrscheinlich hatte der Mist, welcher im Neumonde zugegraben wurde, die Brut von Würmern in sich, die sich auch im Vollmonde entwickelt und vermehret haben würden.

§. 747. Man hat zum Düngen größerer Weingärten nicht Zeit, auf beliebige Mondesviertel zu warten: bald ist der Winter, bald der Sommer zu nahe, und die Witterung in bessern Mondesvierteln oft so veränderlich, daß sie das Düngen hindert. Es ist daher wichtig, solche Vorurtheile zu beheben.

§. 748. Ich habe in meine Weingärten durch meine Unterthanen den Mist absichtlich im Neumonde eingraben lassen. Da sie um diese Zeit in ihren Weingärten dieß nicht mochten: so kamen sie um so lieber zu mir in die Arbeit; besonders, weil sie nun schon wissen, daß ich

auf meine Kosten Versuche mache, deren Resultate auch ihnen zum Nutzen gereichen. Keiner der geweissagten Nachtheile hat sich eingestellet. Die Weinstöcke, im Neumonde gedüngt, sind so gesund und fruchtbar gewesen, wie jene, welche im nähmlichen Herbste im zunehmenden und im Vollmonde gedünget wurden. Das Vorurtheil hat seither in der ganzen Nachbarschaft der bessern Überzeugung weichen müssen.

Drey und zwanzigstes Hauptstück.

Das Knappeln und Ausrotten (Aushauen) einzelner Weinstöcke und ganzer Weingärten.

§. 749. Bey aller Sorgfalt in der Pflege erreichet endlich auch der Weinstock das Ziel seines Lebens; um so eher, wenn er im Schnitte hart mitgenommen wurde, durch die Unbilden der Witterung, durch andere Beschädigungen, oder durch Krankheiten viel erlitten hat.

§. 750. Wenn alte Weinstöcke anhaltend nur schwache Reben, mit wenig und kleinen Trauben hervorbringen, ohne daß der Anlaß dazu in der ungünstigen Witterung, in Beschädigungen, in dem Mangel der Kultur, oder in Mißgriffen aufgefunden werden kann: so ist es die Altersschwäche, welche vorherrschend zu werden beginnet. Von nun an bezahlt der Weinstock den Platz, die Mühe und die Kosten seiner Pflege nicht mehr so gut, wie andere Produkte: er ist dem Absterben nahe; wenn ihn wirklich der Winzer nicht ausrotten wollte.

§. 751. Auch die veränderten Verhältnisse können es rathsam machen, den Weingarten vor der Zeit in einen andern Bau umzustalten.

§. 752. Das Aushauen oder Ausrotten der Weinstöcke geschieht gewöhnlich mit der Reuthaue. Daher ist das

Sprichwort: dem Weingarten die Reuthaue zeigen, nähmlich denselben aushauen, entstanden.

§. 753. Bevor dieß vollzogen wird, pflegt man den Weingarten zu knappeln: das heißt, zur Ausrottung dadurch einzuweihen, daß zuvor noch alle Kraft aus ihm heraus gezogen werde. Die Reben werden auf so viel Zapfen geschnitten, als man Reben am Stocke brauchbar dazu findet; ja man läßt ihnen sogar einen oder zwey Bögen stehen. Der Stock bringet auf diese Art mehr Trauben; aber er hält dann nicht lange mehr aus. Dieses Knappeln wird zuweilen mehrere Jahre; nähmlich so lange fortgesetzt, bis die Stöcke ganz erschöpfet sind, und nun keine, oder doch zu wenig Früchte bringen.

§. 754. Wer einen Weingarten durch mehrere Jahre knappeln will, der gibt ihm das erste Jahr an jedem Zapfen nur drey oder vier Augen, und legt demselben dann jährlich mehr auf; indem er auch bis auf sechs Augen schneidet. Diese Reben erhalten oft keine Pfähle mehr; sondern sie werden nur oben zusammen gebunden. Ohnehin, da die Stöcke alt sind, und bey dieser Behandlung viele Reben treiben, sind diese weder geil noch stark.

§. 755. Die geknappelten Weingärten bringen wohl viele Trauben: da diese aber hoch hängen, die Reben einander beschatten, und die Stöcke nicht mehr Kraft genug haben, alle Triebe zu nähren: so bleiben die Beeren klein, werden später zeitig, ihr Saft liefert minder guten Wein; und deutlich sieht man, wie der Weinstock und seine Früchte jährlich mehr verwildern; in dem Verhältnisse, als ihnen weniger Aufmerksamkeit und Pflege gewidmet wird.

§. 756. Soll nun das wirkliche Ausrotten der Weingärten beginnen: so werden im letzten Jahre, nach dem Lesen, die Kräften, und die ehemahligen Gruben mit

der Schaufel aufgegraben; die Bruck und die Altväter mit Zuhülfnahme einer Reuthaue aufgezogen, und aus der Erde genommen. Es wird dadurch vieles, und zum Brennen recht brauchbares Holz gewonnen; weil die Fußwurzeln nicht selten zwey oder mehrere Klaftern lang, und in viele Äste getheilt sind. Die durch das Ausgraben gemachten Löcher werden mit der Haue zugezogen, und der Boden geebnet: er kann dann gleich mit Winterfrucht besäet, der Same eingeackert und geeget werden.

§. 757. Wer zum Aushauen im Herbste keine Zeit hat, thut es zeitlich im Frühjahre, wenn die Erde aufgethauet ist. Jetzt kann der Grund gleich mit Sommerfrucht bestellet werden.

§. 758. Der zum Feldbau benützte ausgehauene Weingarten wird ein Weingartenacker genannt. Er bringet durch mehrere Jahre viele und schöne Früchte hervor; weil er tief gelockert, und von der vorherigen Düngung noch immer kräftig ist. Wenn der Pflug gleich auf die Reuthaue folget; ist im ersten Jahre die Frucht nicht so schön, wie in der Folge: weil der Grund, durch das Aushauen der alten Stöcke und ihrer Wurzeln, zu sehr und zu tief aufgeriegelt worden ist, und noch nicht Zeit gehabt hat, sich zu setzen. Die Weingartenäcker werden gewöhnlich theurer als andere bezahlt; durch zehn oder zwölf Jahre zum Körner- und Fruchtbau gut benützt, und dann wieder mit Reben besetzt: nachdem viele Hauer den Grund zuvor noch ein Paar Jahre ganz öde haben liegen lassen, um ihn durch diese Ruhe zur künftigen Thätigkeit mehr vorzubereiten.

§. 759. So wie man ganze Weingärten knappelt, so wird dieß auch mit einzelnen Stöcken vorgenommen; wenn sie alt, unfruchtbar oder kränklich sind, oder ein Paar Jahre ihre Trauben ganz oder zum Theil vor der

Zeitigung haben abfallen lassen. Sie werden mit der Vorsicht, daß der Altvater, von dem sie etwa durch das Gruben ausgehen, nicht verletzet werde, ausgehauen, und ihr Platz von einem benachbarten Stocke durch Absenker, oder durch eine andere Nachzucht ersetzet.

Vier und zwanzigstes Hauptstück.

Die Voranstalten zur Traubenlese.

§. 760. Wenn die Trauben weich und eßbar zu seyn anfangen, werden zu dem Lesen die Voranstalten getroffen.

§. 761. Diese Voranstalten haben entweder das Eigenthum und die Rechte aller Antheilnehmer des Lesens, oder nur den Privatnutzen des Einzelnen zum Gegenstande. Die ersten werden von der Obrigkeit selbst, oder durch die Gemeinde ausgeführet, und sind allgemein; die letzten bleiben als Privatsache Jedermann selbst überlassen.

§. 762. Zu den allgemeinen, obrigkeitlichen oder Gemeinde-Voranstalten gehören:

1. Sobald die ersten Trauben zeitigen, werden durch einen obrigkeitlichen Befehl, oder durch einen Beschluß der Gemeinde alle Wege im Weingebirge verbothen, welche nicht zu den öffentlichen gehören, und darum ein Kreuz oder ein anders Zeichen darauf gestellet. Jeder Weingartenbesitzer darf nur auf einem bezeichneten Wege zu seinem Weingarten gehen. Es heißt jetzt: die Weingärten sind verbothen. Wer von nun an auf einem verbothenen Wege, oder in einem fremden Weingarten betreten wird, wenn er auch nichts entwendet hat, wird als ein Ungehorsamer, und des Diebstahls verdächtig angehalten. Damit auch die Vorüberreisenden wissen, daß die Weingärten verbothen seyen; wird am Eingange des Weingebirges, oder wo sie sonst am meisten in die Augen fällt, eine hohe Stange aufgerichtet, die Hütherstange genannt.

2. Es werden Hüther bestellet. Dazu nimmt man immer vertraute Männer oder junge Burschen aus der Gemeinde, die von allen Weingartenbesitzern, im Verhältniß ihres Eigenthums, bezahlt werden. Jedem wird sein Bezirk angewiesen, und die Plätze, wo sie einander sehen, zurufen oder auf andere Art signalisiren. Sie müssen Tag und Nacht im Weingebirge herumgehen; vorzüglich auf hohen Punkten sich aufhalten; auf Fremde und Einheimische Acht geben; und sowohl bey Tag als bey der Nacht durch das Blasen ins Horn, durch Peitschenschnalzer, durch andere bestimmte Zeichen ihre Wachsamkeit zu erkennen geben. Auf ein verabredetes Nothzeichen eilet ihnen jeder Ortsbewohner zu Hülfe. Sie verzieren ihre Hüte oder Mützen mit herabflatternden Bändern, und werden mit einem Säbel, mit einer Hellebarde, oder mit einem andern Geräthe bewaffnet; hauptsächlich in der Absicht, um daran erkannt zu werden. Ehemahls hatten sie auch Feuergewehre bey sich, um einander und der Gemeinde durch zeitweise Schüsse sich zu melden, und nöthigenfalls Hunde, Katzen und andere Thiere zu tödten, welche den Trauben nachstellen. Da aber damit mehrere Unglücksfälle geschehen sind; so dürfen die Hüther der deutschen k. k. Erbstaaten mit Feuergewehr nicht bewaffnet werden. Sie sollten sich jedoch mit einer Ratsche versehen, wie sie in der Charwoche üblich sind; um die Stahren und andere schädliche Vögel zu verscheuchen. Eine Hüte von Stein, Bretern oder Stroh auf einem der höhern Punkte gewährt ihnen Unterstand.

3. Das Lesen wird ausgeschrieben. Woche und Tag dazu lassen sich lange im Voraus nicht bestimmen. Die Bestimmung beruhet auf der hinreichenden Zeitigung der Trauben.

§. 763. Kennzeichen der Traubenreife sind. Der Traubenstiel, zuvor grün, saftig und biegsam, ist nun braun, trocken, und bricht am Gelenke leicht ab; die Beeren sind

weich, die Kerne in denselben haben eine dunkle Farbe angenommen. Der Balg ist dünn, fast durchsichtig; grünlich, gelb, roth, blau oder schwarz, wie es seine Art fordert. Der Saft ist süß; bey einem höhern Grade der Zeitigung auch kleberig. Wenn sich die Trauben in diesem Zustande befinden; so haben die Reben ihre grüne Farbe in braun oder röthlichbraun verändert: auch das Laub wechselt die Farbe, und das Holz geht der Zeitigung zu: denn so lange die Reben grün sind; so lange theilen sie den Beeren immer frischen Saft mit; hindern dadurch die Veredlung desselben, und die Reife der Trauben.

§. 764. Die Zeitigung der Trauben erfolgt: wenn die Gefäße der Reben verhärten, die Gemeinschaft mit der Traube aus dem Innern, durch das Vertrocknen der Traubenstiele unterbrochen wird; daß nun der, in den Beeren vorhandene Saft auf sich selbst, und auf die Atmosphäre beschränket ist. In heißen dürren Jahren und in heißen Ländern bewirkt dieß der Sommer und der Thau: in den gemäßigten Lagen, wie in den meisten unserer weinbauenden Provinzen, können wir dieß in der Regel nur vom Herbste erwarten. Gegen das Äquinoctium bewirken aber die Äquinoctial-Stürme gemeiniglich eine große Änderung in der Temperatur, und in der Beschaffenheit der Luft. Es ist dieß eine wichtige Epoche. Sind jetzt die Trauben schon fast oder ganz reif; so ist man minder in Sorgen: im schlimmsten Falle sammelt man sie ein. Brauchen sie aber noch länger eine günstige Atmosphäre; dann ist der Winzer mehr in Sorgen. Werden die Nächte kühl, ohne Gefrier; die Morgen neblich, und die Mittagsstunden durch die Strahlen der Sonne beglücket: so ist das Wetter günstig, selbst wenn einige Reife dazwischen treten. Diese werfen die Blatter ab, und unterbrechen das stärkere Einsaugen und Ausdünsten. Die Kühle der Nacht vermindert die Wärme in der Erde. Die Vegetation wird weniger lebhaft; die Gefäße

verholzen und verengen sich; das Holz zeitiget; die Fruchtstiele vertrocknen, und es ist der Zusammenhang der Traube mit dem Kreislauf der Säfte im Mutterstocke unterbrochen. Die Traube ist auf sich selbst beschränkt. Die Weinbeerne-bel erleichtern die Ausdehnung des Balges; die Sonne befördert die Ausdünstung, und veredelt den Saft; während die scharfe, trockene Luft mitwirket, die überflüssige wässerige Feuchte auszuziehen. Wo man keinen Ausbruchwein machet, soll nun die Traubenlese beginnen, bevor die Beeren zusammenschrumpfen; woraus Verlust an Most, und somit an Ertrag erfolget. Wo jedoch der Winzer Trockenberen zu erhalten wünschet, dort soll die Zeitigung noch weiter vorschreiten. Nun schrumpfen die Beeren durch das Entziehen des Wassers ein; oder ihre feine Haut springet auf, und vertrocknet dann noch eher. Jetzt sind auch diese einzusammeln, und die Lese nicht mehr zu verschieben: weil die vorgerückte Jahreszeit zuweilen plötzlich den nassen Herbst, die Vorbothen des schneeigen und eisigen Winters zerstörend einläßt. Darin liegt die Ursache, daß man in den Weingebirgen, welche Ausbruchweine oder Essenzen liefern sollen, immer später die Traubenlese vornimmt; daher sein Produkt länger in Gefahr stehen lassen muß.

§. 765. Die Trauben erreichen bey uns nicht alle Jahre, und im nähmlichen Jahre nicht allenthalben zu gleicher Zeit die nöthige Reife. In den heißeren Provinzen, wie Italien, die Küstenländer und Dalmatien, wird schon im August oder doch im Anfang des Septembers: in Österreich, Ungarn und in den andern Provinzen erst im October, zuweilen noch im November gelesen. Im Jahre 1811 haben auch wir in Österreich schon im September überreife Trauben geerntet: während sie in dem Jahre 1813 noch zu Ende des Oktobers unzeitig eingesammelt worden sind.

§. 766. Man soll nicht zu früh und nicht zu spät lesen, und bey der Bestimmung nicht allein auf den Anfang, son-

dern auch auf das Ende sehen: indem bey uns in guten Jahren oft zwey oder drey Wochen fortgelesen wird. Wenige Tage haben nun einen großen Einfluß auf die Menge, und auf den Werth des Produktes.

§. 767. Ein Beyspiel. Im Jahre 1812 hatten wir einen sehr veränderlichen Sommer. Ein Paar heiße Tage brachten Gewitter: diese warfen Eis, und acht bis zehn Tage darauf wehte der Nordwind, und es war kalt. Kaum legte sich der kalte Wind, so war es heiß und schwülig: es folgten abermahls Gewitter mit Eis und Hagel, denen die anhaltende Kälte auf dem Fuße nachkam. Ende Septembers waren in Österreich die Reben noch grün, die Trauben noch ungenießbar. Am Michaelstag erhob sich ein warmer Südostwind, welcher heftig tobte, und bis 14. Oktober anhielt. In dieser Zeit kam kein Regen, aber mehrere Nebel. Jetzt erst fingen die Reben und die Trauben an zu zeitigen: es waren aber die letzten am 9. Oktober noch sauer, und das Lesen an vielen Orten schon für den 11. Oktober bestimmt: und dennoch binnen den zwey Tagen hatten sich in den wärmern Lagen, welche die Sonne und der warme Wind bestreichen konnten, die Trauben so gebessert, daß sie doch süß schmeckten, und einen ziemlich guten Most lieferten. Die nach Norden und Westen, wenn auch nur sehr wenig abhängenden Weingärten haben jedoch ihre sauren Trauben behalten. Dagegen im Jahre 1813 hatte der anhaltende Regen zur Lesezeit täglich die faulen Trauben vermehrt, Zuwarten das Übel ärger gemacht.

§. 768. Ein warmer, nicht anhaltender Regen, besonders nach einem trockenen Winde, befördert die Zeitigung. Fällt aber um die Zeit der Traubenreife anhaltend naßkaltes Wetter ein, und sind damahls die Trauben noch unreif: so werden sie von der grünen Fäule angegriffen, welche um so nachtheiliger sich verbreitet, je unreifer die Beeren annoch gewesen sind. Auf ähnliche Art wirket der Frost, selbst auf

zeitige Trauben; indem er die Haut der Beeren aufreißt, und dadurch zugleich die Menge vermindert. Gegenden, deren Herbst in der Regel mit dicken Nebeln, anhaltendem Regen, Kälte und Eis zeitlich eintritt, werden vergeblich auf die Kennzeichen der vollen Reife warten. Sie werden dadurch an der Menge und Güte ihres Produktes sehr oft verlieren. Und heiße Länder werden einen geistreichern, haltbarern Wein erzeugen; wenn sie die Trauben sammeln, bevor sie überreif geworden sind; oder wenn sie auch die minder reifen Trauben darunter keltern: damit die Säure der letztern auf die Entwicklung des Weingeistes vortheilhaft einwirke.

§. 769. Das ganze Weingebirge beginnet an den meisten Orten zu gleicher Zeit die Weinlese. Dennoch haben die Weingärten darin eine sehr verschiedene Lage und Boden; folglich sind die Trauben in allen nicht gleich reif. Ja selbst am nähmlichen Stocke herrschet oft Verschiedenheit. Man muß sich nach der größern Mehrheit richten. Dabey ist vor Augen zu haben: Reben, welche im Sommer durch Hagel, oder Mehlthau ihre Blätter verloren; oder deren Trauben, vom Hagel getroffen, flekkig geworden sind, bleiben in der Zeitigung hinter allen zurück: man kann auf sie nicht warten, wenn dieß Unglück nur die Minderzahl betroffen hat.

§. 770. Wenn die Trauben Ende September noch nicht süß sind; oder wenn sie ein Frost getroffen, ihnen naßkaltes Wetter die Fäule veranlaßt hat: so entstehen keine guten Trockenbeeren mehr. Von nun an bleiben die Säfte herbe, säuerlich, zu Ausbruchweinen und Essenzen nicht geeignet. Besser man beginnt das Lesen, um gemeine Weine daraus zu erzeugen. Nicht alle Jahre, und nicht jedes Jahr erhält man gleich viel und gute Trockenbeeren. Hitze und Kälte, Trockene und Feuchte während des Wachsthums, und vorzüglich in der Zeiti-

gung der Trauben ändern überhaupt die Grade der Süße, Würze und Vertrocknung in den Beeren; bewirken einen Unterschied in den Weinen, und man kann darum, bis nach dem Lesen, über die Güte des künftigen Weines nicht absprechen: indem noch im Lesen selbst Regen, Schnee und Gefrier die Güte abändern.

§. 771. Aus dem bisher Gesagten ist es einleuchtend, es sey keine leichte Aufgabe, den rechten Zeitpunkt bey Bestimmung des Weinlesens zu treffen. Um darin seltener zu irren, wenden wir in Österreich die möglichste Vorsicht an. Wenn das Lesen vor der Thür ist, besichtigen die Richter und Bergmeister das Weingebirge, und berathen sich darauf mit der Gemeinde. Sie verfügen sich sodann zur Obrigkeit, welche den Tag zum Anfangen des Lesens ausspricht; in einem Edikte ausschreibet; dieses Edikt bey der Amtskanzley, an der Kirchenthür, und wo diese nicht im Orte ist, an dem Hause des Richters anschlagen; im Gebirge bey Wien auch durch die Wiener Zeitung bekannt machen läßt: weil in diesem Gebirge viele Bewohner der Hauptstadt Weingärten besitzen, welchen die Ausschreibung des Lesens sonst unbekannt bleiben könnte.

§. 772. Vor dem bestimmten Tage darf Niemand lesen. Später kann aber Jeder nach Belieben ernten: es ist daher Niemand gehindert, eine noch bessere Zeitigung abzuwarten, die bessern und reifern Trauben abgesondert zu lesen, oder Ausbruchweine zu erzeugen. Nur wo er dem Zehend unterliegt, darf er die Ernte nicht verderben lassen: weil sonst die Obrigkeit, auf Anrufen des Zehendherrn, das Lesen veranstalten würde.

§. 773. In jeder Gemeinde werden ein oder zwey Tage zum Vorlesen bestimmt, auf welches unmittelbar das Hauptlesen für alle anfängt. Vorlesen dürfen:

a. Die Obrigkeit, der Ortsrichter, und alle jene,

welche während dem allgemeinen Lesen zur Aufsicht, oder bey der Abnahme des Zehends verwendet werden.

b. Die Witwen und Waisen, die Kirchen und die Gemeinden in den Kirchen- und Gemeindweingärten; dann alle, deren Vermögen unter besonderer obrigkeitlicher Obsorge stehet: damit sie leichter Gehülfen finden.

c. Die Ausnehmer und die Armen, welche keine eigene Presse haben: damit sie bey einem Nachbar abpressen können, bevor dieser seine Geräthe selbst brauchet.

Wer außer diesen, aus besondern Gründen vorlesen will, muß dazu von der Obrigkeit eine besondere Erlaubniß erwirken. Wollten die zum Vorlesen berechtigten Personen ihr Lesen aufschieben; so steht dieß auch ihnen frey.

§. 774. Während dem Lesen müssen die Hüther zwar noch die allgemeine Aufsicht fortsetzen. Da aber jetzt einheimische und fremde Arbeiter und Gehülfen das Weingebirge betreten, folglich die wenigen Hüther nicht mehr alles allein übersehen können; so muß von nun an Jedermann selbst auch auf sein Eigenthum die nöthige Aufsicht mitführen.

§. 775. Alle Wege, auf welchen der Maisch aus dem Weingebirge abgeführt wird, müssen vor dem Lesen in fahrbaren Stand hergestellet werden.

§. 776. Indem die Obrigkeit auf diese Art im Allgemeinen fur Ordnung und Sicherheit sorget, ist jeder Einzelne auch beschäftiget, seine Voranstalten zu treffen. An offenen Wegen werden die Trauben, zunächst am Wege, mit Kalk bespritzt, um sie ungenießbar zu machen; damit sie von den Vorbeygehenden nicht entwendet werden.

§. 777. Alles Lese-, Preß- und Kellergeräthe muß genau untersucht; und so wie die Gebäude selbst gut gereiniget werden. Jedes Gebrechen, jeder Abgang soll bey Zeiten verbessert und beygeschafft werden: je näher am Lesen, je mehr sind die Binder, Schmiede, Schlosser und

derley Gewerbsleute beschäftiget; ihre Arbeit ist dadurch übereilt und vertheuert. Um die Lesezeit sind überall in der Nähe Jahrmärkte, auf welchen man Fässer, Bottiche, Butten, Reifen und das meiste nöthige Geschirr finden kann. Die Händler, welche auf dem Markte nicht alles abgesetzt haben, fahren damit auch von Ort zu Ort, um die Überreste zum Kauf auszubiethen: wobey die Käufer wohl auf ihrer Huth seyn mögen, um nicht aus unausgetrocknetem, sonst fehlerhaften, oder in der Mitte sehr geschwächtem Holze schlechte Geräthschaften für gute sich aufreden zu lassen.

§. 778, Die Pressen, Bottiche, Fuhrfässer, Laiden, Mostelschaffe und alle Geräthe, welche die Flüssigkeit halten sollen, müssen nicht allein gereiniget; sondern auch wasserhaltend gemacht werden. Sie werden mit reinem Wasser recht gut und wiederhohlt ausgewaschen; bis das Wasser eben so rein abgehet, als es hineingegossen wurde, und dabey Acht gegeben, ob sich keine Beschädigung, kein Loch daran befinde, welche die Feuchte allein nicht mehr schließet: sohin werden sie entweder in reines Wasser gelegt, eingeweicht oder getechtelt: nähmlich gestürzt, und auf den auswendigen Boden reines Wasser gegossen, daß es immer den Boden bedecke. Das Wasser zieht sich von hier zwischen den Dauben hinab, und schließt die Fugen, welche die Trockne herbeygeführt hat. Die Fässer, wenn sie auf einer Seite gut verquollen sind, werden umgekehrt, und der zweyte Boden auf gleiche Art getechtelt.

§. 779. Zu den Voranstalten gehöret die Aufnahme der nöthigen Arbeiter für die Weinlese. In manchen Gegenden ist dieß bald geschehen. Bey Krems, Langenlois, überhaupt am Manhartsberge kommen die Gebirger herab, im Lesen gerne zu helfen. Anderwärts aber sind die meisten Ortschaften auf ihre Bewohner beschränket.

Im Kleinen ist ein Mißgriff über die Zahl der Arbeiter nicht leicht möglich. Im Großen aber ist es wichtiger in der Berechnung, wie viel Arbeiter erforderlich seyen, sich nicht zu irren. Nicht allein ihr Lohn und die Kost, sondern auch die Weintrauben, die jeder den ganzen Tag hindurch beliebig verzehret, und am Abend noch mit nach Haus trägt, machen jetzt die Arbeiter sehr theuer.

§. 780. Die Aufgabe ist: nicht mehr Arbeiter, als nöthig, aber auch nicht weniger; weil sonst einer den andern aufhält; dadurch das Lesen verlängert, und die Ausgaben noch mehr vergrößert. Wie viel Personen aber nöthig seyen, kann nur jeder in seinen individuellen Verhältnissen berechnen. Es hängt von der Menge der Trauben, von der Nähe der Weingärten, und in denselben von der Nähe des Mostelplatzes, von dem Fleiße und der Geschicklichkeit der Arbeiter, zweckmäßiger Abtheilung und Leitung der Arbeiten ab.

§. 781. Im Kleinen, wenn nur drey oder vier Arbeiter sind, muß jeder mehrere Arbeiten verrichten. Sie lesen gemeinschaftlich in die Tragbutten; einer aus ihnen bringet die volle Butte in das Mostelschaff, mostelt, und kehrt zurück, um wieder lesen zu helfen. Wenn aber eine große Anzahl Arbeiter erfoderlich und bey der Hand sind; dann muß zur Beförderung des Lesegeschäftes die Arbeit unter sie getheilt werden. Ich nehme an, daß das Preßhaus mit dem Keller in Verbindung ist, auf die Seich- oder Preßtenne übergeworfen, und gleich am Weingarten gemostelt werde, daher die Trauben weder auszusuchen, weder weit zu tragen sind. Das Lesen ist mittelmäßig, wie die Arbeiter und die Aufsicht. Unter dieser Voraussetzung werden auf fünfzig Leser, vier oder fünf Buttenträger, vier Mostler mit zwey Mostelschaffen, ein oder zwey Maischwägen, dann im Preßhause wenigstens zwey Männer nöthig seyn, welche beym Überwerfen helfen,

den Maisch ordnen, pressen und alle anderen nöthigen Verrichtungen machen: bis ihnen unter Mittags, Abends und in der Nacht mehr Leute zugewiesen werden; um das heutige Lesen unterzubringen, und für Morgen alles wieder in Bereitschaft zu setzen. Wenn die Trockenbeeren zugleich gesammelt werden; können weniger Buttenträger und Mostler seyn. Dagegen wenn das Lesen sehr reich ist; werden auf fünfzig Leser mehr Buttenträger, mehr Mostler, mehr Maischwägen, mehr Arbeiter im Preßhause und im Keller nöthig seyn; um nirgends eine Stockung zu haben: besonders wenn der Most aus der Überwerfboding in die Mostkufe übergeschöpft, und von hier erst in die Fuhrfässer eingefüllet werden muß.

§. 782. Zu diesen Arbeiten im Großen ist ein Aufsichtspersonale unentbehrlich, welches nicht allein gegen Entwendung wachsam ist; sondern auch allenthalben nachsieht, daß rein abgelesen, gut gemostelt, nichts verschüttet, im Preßhause und Keller alles ordentlich besorgt werde. Bey jeder dieser Arbeiten soll doch ein vertrauter Mann seyn, der beym Mosteln und Pressen auch mithelfen kann. Zur Aufsicht beym Lesen werden auf fünfzig Leser wohl drey Nachsteher seyn müssen: weniger, wenn der Weingarten so liegt, daß man sie leichter übersehen kann: mehr im entgegengesetzten Falle. Der Beamte, welcher die Oberaufsicht führet, muß seine Aufmerksamkeit allenthalben haben; um überall die nöthigen Befehle zu ertheilen. Er hat keinen festen Standpunkt: überall muß er abwechselnd nachsehen, und dort am längsten verweilen, wo am meisten versäumt würde, und wo er sich auf das untergeordnete Personale am wenigsten verlassen kann. Jeder Untergeordnete hat seine angewiesene Verrichtung: er verdient Lob und Tadel, wie er diese vollziehet. Der Oberbeamte aber muß für alles sorgen. Jedes Lob und Tadel der Einzelnen fällt auf ihn

mit zurück: und Stockungen, die im ganzen Lesegeschäfte entstehen, kommen vorzüglich auf seine Rechnung. Stockt es im Preßhause; so wird der Maischwagen später abgefertiget: bleibt dieser längere Zeit aus; so sind die Maischbodungen im Weingarten voll: das Mosteln, das Ausleeren der Tragbutten, das Lesen ist unterbrochen. Und bey sechzig Arbeitern ist eine einzige versäumte Minute gleich sechzig Minuten, oder eine ganze Arbeitsstunde, in den ohnehin kurzen, und im Lesen kostbaren Herbsttagen.

Fünf und zwanzigstes Hauptstück.

Die Traubenlese.

§. 783. Die Trauben werden entweder zum Verspeisen und zu einer andern spätern Verwendung, oder um gleich gemostelt zu werden, eingesammelt, gelesen.

§. 784. Zum Aufbewahren sollen die Trauben gelesen werden, wenn sie weder vom Regen, weder vom Thaue mehr feucht sind: sie sollen nicht angefault, nicht beschädiget, gut ausgezeitiget seyn, und bey heiterm Himmel vom Stocke abgeschnitten werden, ohne sie dabey zu quetschen. Sie müssen in Körben, nicht dick über einander gelegt, oder noch besser auf Flechten und Hurden, neben einander liegend, nach Haus getragen; daselbst alle schadhaften Beeren daraus gesondert; die Trauben entweder gleich aufgehängt, oder auf Stroh und Matten gelegt werden: wie ich dieß im zweyten Theile deutlicher erklären werde. Da man auf diese Art zum Aufbewahren nur die bessern Trauben aussuchet, ausschneidet: so sollte dieß entweder vor dem Hauptlesen, oder bey dem Hauptlesen durch eigens hierzu bestellte Leute geschehen; damit durch sie die Mehrzahl der Leser nicht aufgehalten werde.

§. 785. Hier ist vorzüglich von der Traubenlese (Weinlese) die Rede, welche die Trauben gleich zum Zermosteln abliefert.

§. 786. An dem, zum Anfangen des Lesens bestimmten Tage müssen die Bodingen, die Mostelschaffe mit dem

übrigen Geräthe zeitlich in den Weingarten geschaffet werden, falls es nicht schon Tags zuvor geschehen wäre.

§. 787. Jeder Leser soll ein Büttel und ein scharfes Messer haben. Mit dem Messer schneidet er, so weit es nöthig ist, die Bänder auf, mit welchen die Reben an die Pfähle gebunden sind; um bequem die Trauben anfassen zu können, und die Traubenstiele durchzuschneiden: indem dieß geschwinder geht, und die Finger minder ermüdet, als das Abbrechen und Abkneippen. Man kann die Trauben wohl auch in Körben sammeln. Wenn sie aber bestimmt sind, gleich gemostelt zu werden, und da die Leser sie oft unsanft zusammenwerfen; so geht der Saft aus, der sich im Büttel sammelt, von hier in die Tragbutte und zu der Maischkufe gebracht wird, aus dem Korbe aber verloren gehet.

§. 788. Das Lesen wird an einem Ende, oder doch an einem gut bezeichneten Orte im Weingarten angefangen, und jedem Leser eine besondere Rebenreihe dazu angewiesen. Ist die Reihe durchgelesen; so läßt man sie in neuen Reihen sammelnd zurückgehen. Dabey muß gute Ordnung beobachtet werden; um keine Reihe zu übersehen, im Hin- und Hergehen keine Zeit unnütz zu versäumen, und um zu wissen, wer jede Reihe abgesammelt, daher bey einer Nachlässigkeit zur Rede zu stellen, zur Verbesserung anzuhalten ist. Die Trauben müssen vorsichtig abgelesen, die abgefallenen Beeren mit eingesammelt werden; die hohen, ganz unzeitigen Trauben (Grampeltrauben) aber bleiben am Stocke hangen. Ist der Spätherbst günstig; so kann man sie nachhohlen: bleiben sie aber hart; so würden sie den Wein nur verschlechtern: sie mögen in den Essig geworfen werden. Nur wo überreife Beeren die Mehrzahl sind, dürfte es nützlich seyn, darunter eine Anzahl minder reife Trauben zu mosteln, daher zugleich mit einzusammeln. Die Buttenträger gehen, mit der Butte auf dem Rücken, zwischen den Reihen herum; lassen die vollen Lesbüttel hineinleeren, um

die Trauben in das Mostelschaff zu tragen, aus dem sie, recht gut zerstoßen, in die Maischkufe gelangen, sohin in der Maischlad zur Presse geführt werden. Zu dieser Bestimmung geschieht es unschädlich, daß die Trauben in der Butte auch eingedrückt werden; falls diese zu voll wäre, und Trauben im Gehen herabfallen könnten.

§. 789. Der Aufseher geht den, ihm untergeordneten Lesern nach; beobachtet, ob sie fleißig sind, keine Trauben stehen lassen oder zerreißen, und die abgefallenen Beeren auffammeln; daß die Buttenträger die gefüllten Büttel gleich leeren; überhaupt, daß jeder thue, was ihm obliegt.

§. 790. Wenn die schwarzen Trauben unter den übrigen Sorten vermischt stehen, aber nicht zahlreich sind: so können sie unter die weißen gelesen werden. Sie geben dem Weine nur eine etwas höhere Farbe. Sind aber die schwarzen Trauben zahlreich; so ist es besser, sie allein zu lesen, zu keltern, und daraus rothen Wein zu bereiten. Unter den weißen Wein gemischt, theilen sie diesem eine schielende, ungünstige Farbe mit, die seinen Kaufwerth zurücksetzet: während die rothen Weine gemeiniglich theurer, als die weißen bezahlt werden.

§. 791. In Görz, Gradiska und in mehreren Gegenden wird die Traubenlese schon von der Obrigkeit zuerst auf die weißen Trauben gleich auf zwey Tage ausgeschrieben. In Österreich, Ungarn, und in den übrigen weinbauenden Provinzen ist es jedem selbst überlassen, ob er die weißen oder die schwarzen Trauben zuerst lesen will. Die Mehrzahl gibt den Ausschlag. Wo die weißen zahlreicher sind, werden diese zuerst gesammelt. Den Beschluß der Traubenlese machen die schwarzen; da man sie vor dem Keltern in den Kufen einige Tage gähren läßt, daher eher die Geschirre zu den weißen Arten gebrauchen muß.

§. 792. Die Ausbruchweine und Essenzen werden aus den Weinbeeren bereitet, die, wie Zibeben, eingetrocknet

sind. Man muß daher dort, wo solche Weine erzeugt werden, die Trockenbeeren gleich beym Lesen besonders einsammeln. Bevor der Leser die Trauben vom Stocke abschneidet, und in das Lesbüttel legt; müssen die Zibeben daraus genommen werden. Die Weiber sammeln sie in die Schürze oder in ein, am Leibe angehängtes Häferl, die Männer ebenfalls in ein Häferl oder in den aufgestülpten Hut: sie werden von Zeit zu Zeit in ein dazu bestimmtes Geschirr abgegeben. Oder es werde die gefüllte Tragbutte auf einen Tisch gestellt; um die Trockenbeeren aus den Trauben auszusuchen, bevor man die Trauben mostelt. Es sind aber nun die Zibeben schon mit dem Safte der, in der Butte zerdrückten Beeren angefeuchtet, daher nicht mehr so gut. Man sieht leicht ein, daß in naßkalten Jahren keine überreifen Trockenbeeren zu finden sind; indem nun die Beeren eher faulen, als austrocknen; und daß sie in keinem Jahre in einer sehr großen Menge vorhanden seyen. Die einzelnen Erzeuger könnten sie, des geringen Vorrathes wegen, kaum benützen. In den berühmtern Weingebirgen, wie zu Tokay, Menés, Preßburg, St. Georgen, Ödenburg und an anderen Orten sind es immer die reichern Winzer, oder andere Händler, welche die Trockenbeeren zusammenkaufen; um den Wein selbst daraus zu bereiten.

§. 793. Wie man Trockenbeeren zu Haus erzeugen, und zu Ausbruchwein verwenden könne, wird im zweyten Theile gelehret werden.

§. 794. Die Frucht des Weinstockes fordert die meiste Pflege, ist am längsten allen Unbilden bloß gestellt; und dennoch ist sie die Belohnung der ganzjährigen Anstrengung, und der Vorauslagen des Landwirthes. Natürlich ist seine Freude lebhaft; wenn er zur Zeit des Lesens seine Weingärten voll ausgezeitigter Trauben hängen sieht. Er theilet seine Freude gern andern mit. Die Robother, wie die Tagwerker dürfen im Lesen von früh bis Abends nach ih-

rem Belieben Trauben essen, und Abends sich auch noch einige derselben mit nach Hause tragen. Der Winzer ladet alle seine Freunde und Bekannten aus der Nachbarschaft und aus den Städten, welche keine eigenen Weingärten besitzen, zur Weinlese ein, und feyert die frohesten Tage des Jahres. Wer im Orte den meisten Most erzeugt hat, wird der Lesekönig genannt.

§. 795. Das ehemahls, während der Traubenlese, übliche Schießen im Weingebirge und in den Ortschaften ist seit mehreren Jahren verbothen, und nicht mehr im Gebrauche; weil damit viele Unglücksfälle geschehen sind, welche den ruhigen Landleuten die unschuldige Freude verbittert hatten.

§. 796. Indem die Arbeiter bey der Traubenlese und beym Mosteln Trauben essen, pflegen sie ein Stück Brot zuzubeißen. Dabey ist die Vorsicht nöthig, daß die Brosamen oder gar größere Stücke Brot nicht unter den Maisch kommen. Die Landleute lieben das stark gesäuerte Brot. Es könnte als ein saures Gährungs-Ferment der Weingährung des Mostes eine nachtheilige Richtung geben.

Sechs und zwanzigstes Hauptstück.

Die Leitung aller Arbeiten und die Aufsicht auf den Weingarten in allen Jahrszeiten.

§. 797. Der Endzweck der Aufsicht ist, zu verhindern, daß der Weinstock und der Weingarten keinen Schaden leiden. So wie der Endzweck der Leitung ist, daß alle Arbeiten gut und in rechter Zeit verrichtet werden.

§. 798. Unsere Hauer sind sehr arbeitsame Leute. Sie stehen vor der Sonne auf, und gehen in den Weingarten. Sie bleiben darin, immer eifrig beschäftiget, bis die Sonne untergegangen ist. Ihre eigenen Grundstücke pflegen sie, so gut sie es verstehen, und wählen dazu auch, nach Thunlichkeit, die günstigere Zeit. Sie thun aber nicht immer das Nähmliche, wenn sie fremde Weingärten bearbeiten.

§. 799 Die größern Weingärten, vorzüglich bey den Obrigkeiten, werden entweder durch Verpachtung, durch den Theilbau, oder durch die eigene Bewirthschaftung gepfleget und benützet.

§. 800. Bey der Verpachtung ist dem Pächter die Kultur des Weingartens, vorzüglich, wie er schneiden, düngen, und für den Ersatz der abgehenden Stöcke sorgen soll, vorzuschreiben: weil man aus dem Weinstocke durch einige Jahre wohl einen sehr erhöhten Nutzen, aber oft nur auf Kosten seiner Dauer ziehen kann.

§. 801. Es ist bey uns nicht selten, die Weingärten für einen bestimmten Antheil an der Erträgniß pflegen zu lassen. Der Winzer, Weinzierl, muß den Weingarten das

ganze Jahr hindurch bearbeiten, mit seinem Miste düngen, lesen und den Most auspressen. Statt der Bezahlung gehört ihm das Gras und die Abfälle ganz, von dem Lesen ein Theil, gemeiniglich zwey Drittel; ein Drittel bleibt dem Eigenthümer des Grundes, welcher von seinem Antheile alle Steuern entrichten muß. Man heißt dieses den Theilbau, und wo die Obrigkeit nur ein Drittel des Mostes erhält, den Drittelbau. Dieser Theilbau ist eigentlich eine Erwerbsgesellschaft, in welche der Grundeigenthümer seinen Weingarten, und die davon zu entrichtenden Abgaben, der Weinzierl aber seine Arbeit einlegt. In dem Verhältnisse, als einer, oder der andere Theil mehr leistet, wird dessen Antheil vergrößert. Man sollte meinen, es würde dieß die sicherste Art seyn, den Arbeiter zur bessern Pflege zu spornen. Und dennoch lehret es die Erfahrung, daß solche Weingärten dem Eigenthümer selten einen Nutzen bringen.

§. 802. Der Weinzierl besitzet gemeiniglich auch einen, ihm eigenthümlichen Weingarten, und zu wenig Dünger. Wenn er von den Abfällen des obrigkeitlichen Weingartens auch ein Stück Vieh mehr erhält; so benützet er den vermehrten Dünger in seine eigenen Grundstücke. Es ist ihm daran gelegen, viel Gras und Futter aus dem fremden Weingarten zu bekommen. Er haut nicht tief ein, um sie zu schonen, das Unkraut nicht zu entwurzeln, welches in dem gelockerten Boden, besonders nach einem nassen Hauen, nur um so mehr herum wuchert; er bricht beym Jäten mehr aus, als er sollte; gipfelt die Reben viel zu tief ab, und blattet vor der Zeit ab, um seinen Weingarten schonen zu können, und doch an Viehfutter zu keiner Zeit Mangel zu leiden. Er arbeitet hier zur ungünstigen Zeit, um das bessere Wetter in seinem Eigenthume zubringen zu können. Die im Theilbau verlassenen Weingärten tragen fast immer weniger Trauben, und auch diese werden nicht immer genau verrechnet. Der Weinzierl sammelt die Trauben ein,

und keltert sie. Zu gleicher Zeit geschieht das Nähmliche mit den Früchten seines eigenen Weingartens. Wie leicht ist hier eine Vermischung, die dem Interesse des Arbeiters nicht nachtheilig wird.

§. 803. Damit der Theilbau verbessert werde, sollte der Grundeigenthümer den Dünger selbst hergeben, und zugraben lassen; das Absenken, Verjüngen und Vermehren der Weinstöcke selbst veranstalten; bey jeder wesentlichen Arbeit, vorzüglich im Schneiden, Fastenhauen und im Jäten, dann im Lesen und Pressen selbst die Aufsicht führen, oder durch einen sachkundigen vertrauten Mann führen lassen: damit das Aböden des Weingartens verhindert, und dessen Ertrag vermehret werde.

§. 804. Bey der eigenen Bewirthschaftung werden entweder alle Arbeiter für den ganzen Sommer um einen bestimmten Lohn behandelt, oder es wird jede Arbeit insbesondere nach Tagwerken bezahlt. Im ersten Falle thun die Winzer, wenn sie zugleich eigene Weingärten besitzen, das nähmliche, was beym Theilbau zu geschehen pflegt; besonders wenn ihnen auch das Gras und die Abfälle der Reben überlassen sind. Im zweyten Falle suchen sie sich die Arbeit zu erleichtern: es wird recht langsam vorwärts geschritten; nur oberflächlich und nach Bequemlichkeit gearbeitet. Von Weitem erkennet man oft aus der traurigen Gestalt der Reben, welche Weingärten durch gedungene Taglöhner, im Theilbau, oder durch Pächter, also durch die Hände der Miethlinge gepfleget werden, unter der Aufsicht eines unkundigen Eigenthümers, eines eben so unwissenden Beamten.

§. 805. Ein vernachläßigter Acker kann in wenigen Jahren wieder in guten Stand hergestellt seyn. Der Weingarten aber, ein Mahl verdorben, braucht sehr viele Jahre zu seiner Wiederherstellung; kann oft gar nicht mehr zur rechten Benützung gebracht werden.

§. 806. Die Rebenkultur fordert sehr mannigfaltige

Kenntnisse. Sie müssen im Weingarten ausgebildet worden seyn. Sie sind in der Geschwindigkeit nicht erworben. Darum ist die Zahl der Beamten, welche im Weingarten anschaffen, und dennoch vom Weinbaue wenig verstehen, noch größer; als die Zahl der Unwissenden im Feldbaue. Und dennoch ist es die Grundlage einer bessern Kultur, daß jene, welche die Aufsicht und Leitung führen sollen, selbst die nöthigen, bessern Kenntnisse besitzen; oder doch sich anzueignen eifrig bemühet seyen. Wie können sie denn sonst alle Verrichtungen in rechter Zeit anordnen, richtig beurtheilen und leiten? Sie sind nur das Spielwerk der Arbeiter, welche sehr bald die seichten Einsichten ihres Vorgesetzten erforscht haben.

§. 807. Was bey jeder einzelnen Arbeit zu beobachten sey, damit sie zweckmäßig verrichtet werde, habe ich in dieser Abhandlung schon früher an mehreren Orten erkläret. Hier will ich für die Verwaltung der Weingärten noch einige allgemeine Bemerkungen in den nächstfolgenden §§. anfügen.

§. 808. Es sollen alle Werkzeuge und Geräthschaften immer in gutem Stande vorhanden seyn. Mit einem unbrauchbaren Werkzeuge wird der beste Arbeiter sich nicht auszeichnen können. Sie sollen, bevor die Arbeit angeht, untersuchet, und das Mangelnde zeitlich beygeschafft werden. Man kann jetzt noch auswählen, oft bessere, dauerhaftere Waaren um wohlfeilere Preise ankaufen, oder machen lassen; als wenn sie im Augenblicke des Bedarfes erst aufgesuchet werden müssen.

§. 809. Jener, dem die Leitung des Weinbaues übertragen ist, muß bey Zeiten bedacht seyn, die bessern Arbeiter kennen zu lernen, und an sich zu ziehen. Er muß bey jeder Arbeit im Voraus überlegen, wie er Jedermann dabey verwenden wolle und könne; um zu berechnen, wie viel Personen er nöthig habe. Er soll weder mehr noch weni-

ger Leute anstellen; weil dadurch die Arbeit verzögert oder kostspieliger ausgeführt, daher der reine Ertrag vermindert wird.

§. 810. Bey dem Weinbaue im Großen findet der Landwirth das ganze Jahr hindurch Beschäftigung. Kein Monath ist davon ganz ausgenommen.

§. 811. Im Jänner, wenn die Erde gefroren, mit Schnee und Eis bedeckt ist, können in Vorrath die Pfähle gemacht oder angekauft, zugespitzt und gekohlt; im Weingarten die Insektenbrut zum Vertilgen aufgesucht, abgenommen; wo es nöthig ist, gute Erde und Dünger dahin geschafft werden, da jetzt das Zugvieh beym Feldbaue minder beschäftiget ist. In den warmen Provinzen wird in diesem Monathe auch schon ausgekräftet, gegrubt und geschnitten.

Im Hornung werden die Arbeiten des Jänners fortgesetzt. Ist die Erde schon offen, und die Witterung günstig: so wird da, wo im Herbste angehäufelt wurde, die Erde abgezogen; in die vorjährigen Gruben Dünger eingetragen; neu abgesenket; die Reben geschnitten; davon der Bedarf zu neuen Anpflanzungen ausgeputzt, ins Wasser gestellt, oder in feuchtem Sand an einem schicklichen Orte aufbewahret, die übrigen zum Verbrennen oder zu anderm Gebrauche aus dem Weingarten gebracht. In warmen, trockenen Gründen wird gehaut, und die Thauwurzeln abgenommen.

Im März herrschet im Weingebirge allenthalben die größte Thätigkeit. Die Arbeiten des Hornungs werden fortgesetzt und beendiget. Wo es früher nicht geschehen konnte, werden nun die bedeckten Stöcke aufgezogen: es wird geschnitten, abgeraumt, das erste Mahl gehaut, ausgerechet, abgesenket, Bögen und Ableger gemacht, die vorjährigen Bögen und Ableger, auch ältere Stöcke versetzt; Setz- und Sturzreben vorbereitet; gepfropft; Dünger und gute Erde eingetragen und zugegraben; ausgekräftet, ungestürzte Re-

ben ausgesetzt, Rebschulen hergerichtet, besäet oder bepflanzet, und Stecken eingeschlagen; die Mauern und Terrassen, die Wasserläufe ausgebessert, die Fanggruben gereiniget: allenthalben, wo es nöthig und nützlich ist, nachgeholfen und vorgebaut.

Im April sind die Arbeiten des Märzes zu beendigen; je wärmer die Gegend, Boden und Lage, desto eher. Die Setzreben werden aus dem Wasser genommen und eingestürzt, wo es nicht schon im vorigen Monathe geschehen ist, und die Gruben gehörig gewartet. In heißen Frühjahren, wie in den warmen Lagen, wird auch schon gejätet; dann das zweyte Mahl gehaut und ausgerechet. In den Neusätzen, oder wo es sonst üblich ist, werden Rüben, Erdäpfel, Mais, Bohnen und andere Gewächse angebaut, oder dahin gepflanzet. Es soll dieß aber nicht zu früh geschehen; damit solche Gewächse vor dem halben May nicht anwachsen; die Feuchtigkeit aus der Luft nicht anziehen, die Gefahr der Reife nicht vermehren mögen.

Im May sind die, im vorigen Monathe angefangenen Arbeiten zu vollenden. Alle Pfähle müssen nun vollends eingeschlagen werden. Sobald die Trauben entwickelt sind, wird überall das erste Mahl gejätet, die stärkern Schosse angeheftet, das zweyte Mahl gehauet oder geschert, und ausgerechet. Diese Arbeiten müssen vor der Blüthe vollendet seyn. Die Sturzgruben werden gewartet, und bey günstiger Witterung die Sturzreben ausgesetzt.

Der Juny, wenn der Weinstock verblühet hat, fordert das zweyte Mahl jäten, nachheften, bandhauen und ausrechen; dabey wird, wo es nöthig ist, nachgebessert. Hätte ungünstige Witterung die Blüthe verspätet: so müssen

Im July diese Arbeiten nun ohne Verzug vorgenommen werden: weil die Feldernte vor der Thür ist.

Im August, nach Verschiedenheit der Gegend, zu Anfang oder zu Ende des Monaths, wird abgegipfelt, auf-

gebunden, das vierte Mahl gehauet oder geschert, ausgerechet, und dadurch die Zeitigung der Reben und der Trauben befördert. Die abgeschnittenen Gipfel, Zweige und Blätter, wo sie der Landwirth grün nicht verfüttert, werden für den Winter aufgedörrt.

Im September müssen diese Verrichtungen dort vollzogen werden, wo es nützlich im vorigen Monathe nicht geschehen konnte. In diesem Monathe wird auch zum Lesen, Pressen und Einkellern alles Geschirr untersucht, hergerichtet; das Mangelnde verbessert und beygeschafft.

Der Oktober bringet an den meisten Orten die Weinlese, mit derselben viele Geschäfte. Es werden dabey die Stöcke bemerket, welche wegen ihrer schlechten Frucht, oder anhaltend geringen Erträglichkeit ausgerottet, oder wegen ihrer Nützlichkeit vermehrt werden sollen; so lange sie an den Blättern und Trauben unzweydeutig zu erkennen sind. Es wird der Dünger zu den Weingärten geführt. Sobald man dazu Zeit, und die Reben dazu geeignet findet, wird Dünger eingetragen, die alten Gruben beschüttet, einzelne Stöcke oder ganze Kräften gedünget; Bögen, Ableger und ältere Stöcke versetzt; abgesenket und ausgeblattet. Manche Gegenden fangen erst

im November die Traubenlese an. Hier treten alle Verrichtungen, welche vor und nach dem Lesen vorzunehmen sind, später ein. Im Allgemeinen werden die Arbeiten des Oktobers in diesem Monath fortgesetzt und vollendet. Es wird nun allgemein gegrubt, Bögen und Stöcke versetzt, gedüngt, abgeblattet. Die Bandeln werden gerissen, die Pfähle gezogen; die geknappelten Stöcke und Weingärten ausgerottet; zu neuen Anlagen die Rottgräben aufgestochen, zu Rebschulen umgegraben; wo es üblich ist, die Stöcke bedecket, oder doch zu künftigen Bögen, Absenkern oder Ablegern die Reben niedergelegt. Wenn sich über Sommer viele Weinrebenrüsselkäfer, Potzenstecher oder an-

dere Insekten gezeigt haben, die sich über Winter in der Erde verstecken, wird es gut seyn, jetzt den Boden in dem Weingarten umzuhauen; damit die Insektenbrut, der Kälte und Nässe des Spätherbstes und des Winters bloß gestellt, zu Grunde gerichtet werde.

Im Dezember, wenn die Witterung günstig ist, können alle diese Arbeiten vollendet werden. Die Obstbäume im Weingebirge werden mit Stroh eingebunden, und die Wurmnester zum Verbrennen eingesammelt. Es kann gute Erde in Vorrath zugeführet; in den warmen Ländern auch jetzt und im November der Weinstock geschnitten, die Blindreben ausgesetzet werden.

§. 812. Stürme, Gußregen und andere Unbilden einer ungünstigen Jahreszeit veranlassen vermehrte und neue Arbeiten, welche hier nicht aufgezählet sind.

§. 813. Alle Arbeiten sollen in rechter Zeit, und bey der angemessenen günstigen Witterung vorgenommen werden. Sonst wird nicht selten durch die Bearbeitung selbst schon die Frucht derselben, und oft noch mehr zerstöret. Hält eine ungünstige Witterung lange an: so mögen indessen andere Wirthschafts-Verrichtungen vollendet werden, welche das Unwetter minder hindert; um bey dem Wiederkehren der bessern Zeit alle Kräfte in den Weingarten verwenden, das Versäumte nachhohlen zu können. Bleibt auch dazu keine Wahl: so mag man vorerst die geknappelten Reben pflegen; da sie ohnehin schon dem Ausrotten geweiht sind; oder es wird manche Bearbeitung nützlicher dießmahl unterbleiben, als zur Unzeit geschehen.

§. 814. Wo der Feldbau mit der Rebenkultur in Verbindung stehet, wie dieß bey uns fast allgemein der Fall ist, muß der Landwirth darauf bedacht seyn, alle Arbeiten so zu ordnen, daß sie einander nicht hindern; daß niemahls zwey wichtige derselben zu gleicher Zeit bevorstehen. Mangel an arbeitenden Händen, erschwerte Auf-

ſicht, ſchlechtere Arbeit, größere Vorauslagen, geringere Einnahme ſind die Folgen davon. Das Hauen und Scheren in den Weingärten muß vollendet ſeyn, bevor das Heumachen anfängt. Die Körnerernte darf durch Jäten und Nachbinden nicht unterbrochen werden. Das Weichhauen und Abgipfeln ſollen die Herbſtſaat nicht hindern, und dieſe ſchon beendiget ſeyn, bevor das Weinleſen beginnet. Das Miſtführen in die Weingärten geſchehe im Spätherbſte oder zeitlich im Frühjahre, wenn andere Wirthſchaftsarbeiten dadurch nicht aufgehalten ſind.

§. 815. Die jährliche Unterſuchung der Weingärten, wie ich ſie zu Nexing eingeführt, und hierin §. 191 beſchrieben habe, kann vielleicht an andern Orten nützlich nachgeahmt werden.

§. 816. Es gehört zur weſentlichen Sorgfalt des Landwirthes, daß er auf die Nachzucht im Weingarten immer vordenke; damit keine leeren Räume entſtehen, welche wohl die Einnahme, ſelten aber die Ausgaben vermindern. Unter ſo viel tauſend Stöcken würden jährlich mehrere natürliche Sterbfälle Statt haben; wenn auch die Menſchen darauf keinen Einfluß hätten. Bey der Kultur der Reben iſt nicht die Dauer der Individuen, nur die Erhaltung des Ganzen, deſſelben größere Fruchtbarkeit und Erträgniß der Hauptgegenſtand. Sobald ein Weinſtock durch die anhaltende Schwäche ſeiner Triebe andeutet, daß er in der Fruchtbarkeit dauerhaft zurückgehe, wird ſein Platz nützlich durch einen beſſern Stock erſetzet. Jährlich beſchnitten, Winter und Sommer, ſo lange die Kälte und der Schnee den Schooß der Erde nicht verſchließen, behaut, umgegraben, beunruhiget; dabey dem Feuer der Sonne, dem Grimme der Kälte auf den freyeſten Standorten bloß geſtellt, können die Individuen nicht alt werden. Die größte Sterblichkeit in den Weingärten entſteht von der Kälte und dem Glatteis des Winters; noch öfter von den ſpäten Fröſten des Frühlings.

Die Fasern der Stöcke werden steif; die Säfte dick, schwer, träge. Was die Kälte ganz erstarret hat, kann die wohlthätige Sonne nicht mehr zum Leben wecken. Die Reben, welche noch im letzten Sommer das Auge durch eine lebhafte Vegetation ergötzet, die herrlichsten Trauben getragen haben, sind nun todt, dürres Holz, nur noch zum Ausrotten geeignet.

§ 817. Der Zustand der Kultur des Weinstockes ist nicht sein natürlicher Zustand: er darf dabey nicht seinen Neigungen folgen: wir zwingen seine Triebe in die Verhältnisse, wie sie unserer Absicht entsprechend sind. Darum muß er immer unter dem Messer gehalten, gehaut, gejätet, gerichtet und gezogen werden. Immer muß der Winzer mit der wilden Natur des Weinstockes kämpfen. Wie ein, durch die sorgfältigste Erziehung ausgebildeter Mensch roh wird und verwildert; sobald er seine Leidenschaften nicht mehr zügelt: so verwildert der Weinstock, wie wir ihn aus der Zucht und Pflege lassen; weil er unverzüglich seinen Neigungen folget, ohne mehr auf unsere frühern Bemühungen zu achten, denen er eben für die Zukunft zu enteilen strebet.

§. 818. Alle Völker, welche mühsam eine hohe Stufe in der Kultur erstiegen hatten, sind geschwinder wieder zurückgegangen; sobald sich, mit dem Zunehmen einer eitlen Selbstzufriedenheit, unter ihnen der Irrglaube verbreitete, sie könnten nun im Schatten ihres Ruhmes ausruhen, und nur die Früchte ihrer frühern Anstrengungen genießen. Selbst der scheinbare Stillstand ist nur die Wirkung eines beständigen Strebens nach höherer Vollkommenheit. Die Kultur steht nie still: sie kann nur vorwärts und rückwärts schreiten.

Sieben und zwanzigstes Hauptstück.

Das Vorhererkennen der guten Weinjahre und der Mißjahre.

§. 819. Gute Weinjahre sind, in welchen viel, und guter Wein wächst. Mißjahre sind, in welchen der Wein in der Menge, in der Güte, oder in beyden zugleich hinter dem Gewöhnlichen zurückbleibet.

§. 820. Vor der Traubenlese müssen die leeren Fässer zur Aufnahme des Mostes in Bereitschaft seyn. Je näher einem reichen Lesen, je theurer sind die Binder: sie sind dann oft so mit Arbeiten überladen, daß sie nicht alle Bestellungen in rechter Zeit befördern können; weil viele Landleute bis auf den letzten Augenblick zögern. Je größer die Hoffnung des Winzers, je zeitiger soll er die abgängigen Fässer sich anschaffen.

§. 821. In einem vollgefüllten Keller wird durch den Verkauf eines Theiles des Vorrathes der nöthige leere Fässerraum hergestellt.

§. 822. Wenn nicht politische Ereignisse, oder eine ungewöhnliche Nachfrage aus der Ferne ein anderes Resultat bewirken; so sinken die Weinpreise bedeutend herab, wenn ein reiches Lesen gut ausgezeitigter Trauben nahe ist. Sie steigen, wie mit dem Annahen der Ernte die Hoffnung auf viel und guten Wein immer mehr abnimmt. Im ersten Falle ist ein zeitlicher, im letztern ein späterer Verkauf des alten Vorrathes nützlicher. Schlechter Wein verbessert die Preise der vorzüglichern Jahre. Wer Raum ge-

nug hat, mag jetzt mit dem Verkaufe der Vorräthe abwarten, bis das neue Lesen vorüber ist, und der Erfolg ganz entschieden hat. Da jedoch die Weinerzeuger auch ein geringeres Produkt unterbringen wollen, daher vor dem Einkeltern des Mostes die besseren Weine verkaufen; und viele Käufer wohlfeile, wenn auch schlechte Waare suchen: so entsteht dadurch nicht selten eine große Konkurrenz der Weinverkäufer, welche die Weinpreise mehr herabdrücket, je näher die Traubenlese ist. Unsere 1811er Weine, die besten seit vielen Jahren, sind nie wohlfeiler gewesen, als unmittelbar vor dem Lesen des Jahres 1812; obgleich Jedermann täglich mehr sich überzeugte, daß der 1812er Wein in der Güte mit seinem Vorgänger gar nicht würde verglichen werden können. Sobald aber die 1812er Weine eingekellert gewesen sind; ist der edle 1811er auf das Doppelte, und nach zwey Jahren auf das Zehnfache hinaufgestiegen. Vor dem Lesen 1812 konnte man in Österreich den Eimer 1811er, nach Auswahl, um 10 fl. W. W. kaufen: in den Mißjahren 1814, 1815 und 1816 wurde der Eimer mit 100 bis 120 fl. W. W. bezahlet.

§. 823. Für die Weinerzeuger ist es daher von der äußersten Wichtigkeit, die guten Weinjahre und die Mißjahre zeitlich im Voraus zu erkennen.

§. 824. Wenn auf einen naßkalten Sommer ein kalter Herbst, und ein balder Winter nachfolget, daß die Reben mit ihren Augen, wenigstens am Schnitte, nicht vollkommen auszeitigen; wenn bey einem unbeständigen Winter das Glatteis im Weingarten allgemein gewesen ist, und die Augen der Reben zerrissen hat; wenn über Winter der Weinstock außerhalb der Erde mit seinen Reben erfroren ist, und erst durch Nachtriebe aus dem Boden neue Stöcke gebildet werden müssen; wenn der Saft schon beweglich war und gethränet hat, durch eine neue Kälte aber auf längere Zeit unterbrochen worden ist, und dadurch eine andere Na-

tur angenommen hat; wenn spâte Frühlingsfröste oder Reife die neuen Rebenschosse zerstöret, nasse, kalte Witterung die Blüthe verzögert, vor der Begattung abgewaschen, oder Stürme sie abgerissen und fortgetragen haben: so kann in diesem Jahre der Weinstock keine reichliche Früchte bringen. Das Mißjahr wird um so allgemeiner, je allgemeiner diese Ereignisse im Lande sich verbreitet haben.

§. 825. Von Reben, welche heuer durch den Hagel brandfleckig geworden sind, oder durch den Insektenfraß sehr gelitten haben, kann im folgenden Jahre kein ausgiebiges Lesen gehoffet werden. Der Insektenfraß trifft aber gewöhnlich nur die nachläßigen Wirthe. Hagel und Ungewitter gehen nur strichweise: sie sind mehr ein Unglück für jene, die davon betroffen wurden: im Allgemeinen haben sie jedoch auf die Weinpreise nur seltener einen anhaltenden Einfluß: außer sie hätten sich sehr weit ausgebreitet, und insbesondere ein Gebirge überfallen, dessen Weine vorzüglich gesuchet sind.

§. 826. Anhaltender, kalter Regen, Reife, Schnee und Frost, vor oder in der Weinlese, verschlechtern noch jetzt den Traubensaft. Der Regen füllet die Beeren mit roher Flüssigkeit. Die Kälte reißt sie auf, daß der Saft ausläuft, bringet sie geschwind zur Fäulniß und zum Austrocknen, oder stellet doch das Fortschreiten in der Vegetation vor der Zeit ein. Alle diese Wirkungen sind um so nachtheiliger, je weiter die Trauben noch von der weinigen Zeitigung entfernt gewesen sind. Sie werden vermindert, wenn der Frost, bevor die Sonne ihn am Weinstocke durchgesehen hat, von einem Nebel verhüllet, und durch einen warmen Regen abgewaschen wurde. Werden die gefaulten, schimmeligen, nicht von Überreife, sondern von der Kälte und Fäulniß ausgetrockneten Beeren mit den bessern zugleich gekeltert: so verschlimmern sie nicht allein die Güte; sie vermindern auch die Menge des Mostes, indem sie noch auf der Presse da-

von in sich trinken. Den schon ausgezeitigten Trauben sind diese Elementar-Ereignisse minder nachtheilig. Dennoch wird ihr Saft, somit der Mostertrag vermindert; der daraus gepreßte Wein ist süßlich und eher trinkbar: aber er ist bey weitem nicht so geistreich, nicht so haltbar: er hat eine beständige Neigung die rasche Gährung zu erneuern, und durch diese sauer oder faul zu werden.

§. 827. Wenn die Reben im vorigen Jahre gut ausgezeitiget waren, über Winter keinen Schaden gelitten haben; der Saft, sobald er im Frühjahre beweglich wird, nicht mehr stocket, in seinem Treiben und Wirken nicht mehr aufgehalten ist; wenn die Blüthe der vielen Trauben zeitlich eintritt, von guter Witterung begünstiget, und in der Begattung weder aufgehalten noch unterbrochen wird; eine glückliche Wärme, zuweilen in rechter Zeit von gedeihlichen, nicht anhaltenden Regen begleitet, bey Tag und Nacht mit der Ausbildung der Reben und der Trauben, sohin mit ihrer Auszeitigung beschäftiget ist; wenn die Traubenlese bey gutem Wetter vollendet wurde, und ein schöner Herbst die Reben mit ihren Augen zur vollkommenen Reife bringet: so hat die Natur den Weinerzeuger nicht allein in diesem Jahre durch ein gutes Weinjahr beglücket: sie hat ihm zugleich die gegründetste Hoffnung eines wiederhohlten guten Ertrages für das nachfolgende Jahr gegeben.

§. 828. Bey uns bringet der Regen im März gewöhnlich Schnee und nasse Kälte, welche nachtheiliger als die trockene Kälte einwirket. Nach einem günstigen März sind im April die Augen entwickelt. Ein nicht kalter Regen gibt nun dem Boden, welcher von den rauhen, heftigen Märzenwinden ausgetrocknet wurde, die nöthige Feuchtigkeit zurück, um die Rebenschosse in die Höhe zu treiben.

§. 829. Wenn im April die Kälte Schaden machet; so ist dadurch wohl die Fruchtbarkeit für dieses Jahr vermindert: es gehen davon auch schwache Stöcke zu Grunde.

Die kräftigen Weinstöcke aber suchen durch neue Triebe den Abgang an Reben zu ersetzen, neue Fruchtaugen für das künftige Jahr zu erzeugen.

§. 830. Im May ist die Vegetation am lebhaftesten. Der Weinstock, wenn er in diesem Monathe noch nicht blühet, bereitet sich doch dazu vor. Die Kälte und Reife wirken nun um so zerstörender: sie rauben dem Winzer nicht allein die Hoffnung für dieses Jahr; indem sie zugleich seine Arbeiten und Kosten vermehren: sie verlängern auch das schmerzhafte Andenken in das nächste Jahr hinein; weil die neuen Austriebe zu spät kommen, um auszuzeitigen. Überdieß sterben von der Maygefrier viele Stöcke ganz ab: sie müssen ausgerottet, und durch neue ersetzt werden. Darum ist der May für den Weinbau bey uns eine sehr wichtige, erhoffte und gefürchtete Epoche. Darum haben sich die Winzer von jeher bestrebet, das Wetter des Mayes voraus zu errathen. Sie sind aufmerksam auf den Februar: sie zeichnen jeden Regen, welcher in diesem Monathe fällt, auf, und fürchten am hundertsten Tage darauf, also im May, einen Reif. Das Sprichwort: so viele Regen im Hornung, so viele Reife im May, ist in Österreich sehr allgemein: es trifft aber nicht immer ein. In der ersten Hälfte des Mayes wünschen und fürchten wir den Regen: er kömmt selten ohne Donnerwetter, und ist oft von Kälte und Reif begleitet. Nach dem 16. May, nach Johann von Nepomuk, wirket bey uns die Kälte nur selten mehr zerstörend. Sicher sind wir aber doch noch nicht, wie ich später aus Beyspielen zeigen werde.

§. 831. Damit der Weinstock seine Schosse in der ersten Hälfte des Mayes nicht zu sehr ausbilde; und auch, daß die Insekten nicht überhand nehmen, wünschen unsere Winzer den May kühl. Sie haben das Sprichwort: trokkener März, nasser April und kühler May,

füllen den Stadel, und Keller, und bringen viel Heu.

§. 832. Im Juny blühen die Reben. In dieser Zeit soll es warm, trocken, heiter und nicht sehr windig seyn; damit die Blüthe ruhig, gleichförmig und in wenigen Tagen vorübergehen möge. Tritt während dem Blühen nasse Kälte ein; so fallen viele Blumen unfruchtbar ab: die bleibenden Trauben aber verblühen sehr ungleich, und zeitigen darum zu verschiedenen Epochen; wodurch der Most in der Menge und in der Güte benachtheiliget wird. Nach der Blüthe ist ein warmer Regen erwünschlich: die jungen Trauben wachsen darauf freudig an. Sie sollen sich im July von der Schwere ihrer Beeren schon abwärts senken. Je eher, je besser. Überhaupt soll der July und vorzüglich der August die Trauben vollkommen ausgebildet hinterlassen, daß sie der September nur noch weich und süß zu machen brauchet. Es ist in Österreich ein gutes Vorzeichen, wenn die Beeren schon im August weich sind, und die Trauben eßbar gefunden werden; es ist aber ein böses Zeichen, wenn die Weinbeeren im September noch dickbalkig und sauer geblieben sind. Warme Nächte, nicht anhaltende, öfter wiederkehrende, warme Regen und Nebel befördern das Ausbilden und Weichwerden der Trauben.

§. 833. Ein naßkalter Sommer bringet viel und starkes Holz hervor. Dieses bedürfte zum Auszeitigen um so mehr Hitze. Der abgekühlte nasse Boden kann sie nicht verschaffen. Wenn der Herbst ungewöhnlich lange warm und trocken ist; so können die Reben nachreifen, und dadurch zum Fruchttragen für das folgende Jahr noch geeignet werden: außerdem aber macht nur die Kälte das Laub abfallen, und färbet die Rinde der Reben, daß sie den ausgezeitigten ähnlich sehen. Die Keime der Fruchtbarkeit werden aber nur durch die Wärme in den Pflanzen belebt, und durch eine zureichende Hülle gegen den Winter ver-

wahrt; damit sie zeitlich im Frühjahre gesund aus den Augen hervorgehen können.

§. 834. Heiße und trockene Sommer treiben nur kürzere und minder starke Reben, aber mit vollen, engstehenden Augen. Sie zeitigen vollkommen aus, verhärten, ertragen leichter die Winterkälte und sind sohin sehr fruchtbar. Aus dieser Erfahrung ist das Sprichwort der Hauer entstanden: viel und starkes (nähmlich ungewöhnlich starkes) Holz, wenig Wein: dagegen weniger und schwaches Holz, viel Wein. Es ist aber dieses Sprichwort nur wahr vergleichweise auf das Erzeugniß nasser, kalter, und warmer, trockener Jahre.

§. 835. Ob die Augen der Reben in diesem Jahre fruchtbar seyn werden, erforschet man dadurch: es werden um das neue Jahr, oder im Jänner, aus verschiedenen Gegenden des Weingartens einzelne Reben, etwa einen Finger hoch, oberhalb des nächsten Schnittes abgenommen: dazu aber nicht die schönsten, sondern solche gewählet, wie sie sich in der größern Mehrzahl vorfinden. Zu Haus werden sie mit dem dickern Ende, handhoch ins Wasser gestellt, und dieses Wasser von drey zu drey Tagen erneuert. Das neue Wasser soll vorher eine oder zwey Stunden im nähmlichen Zimmer gestanden seyn, um eine ziemlich gleiche Temperatur anzunehmen. Die Reben, in dem Wassergeschirr, stellet man in ein Zimmer, in dem es nicht eingefriert, vom Ofen jedoch etwas entfernt, auf eine lichte Stelle. Die gesunden Augen entfalten sich nach vier bis fünf Wochen, bringen Schosse, Blätter und im Verhältniß ihrer Fruchtbarkeit mehr oder weniger Trauben zum Vorschein, welche jedoch nach einiger Zeit abwelken. Sind diese Reben unfruchtbar, so fürchtet in diesem Jahre der Winzer ein unausgiebiges Lesen. Sind sie fruchtbar, so ist das Glück der Ernte noch von der künftigen Witterung abhängig. Indessen da die niedrigern Augen am vorjährigen Schnitte

besser, als die obern auszeitigen; und bis sie heuer geschnitten werden, noch nachreifen; Boden, freye Luft und das alles belebende Frühjahr die Vegetation ganz anders leiten, als dieß in der eingeschlossenen Zimmerluft im Winter nicht zu erwarten ist: so begründet diese Probe kein richtiges Urtheil.

§. 836. Was ich bisher im Allgemeinen gesagt habe, will ich nun durch Beyspiele darthun.

§. 837. Im Jahre 1802 war der Weinstock bis zum 16. May voll Lebhaftigkeit, und das Landvolk voll guter Hoffnung. Ich hatte eben eine Geschäftsreise nach Böhmen gemacht. Am 16. May verließ ich Vormittags Prag, um nach Wien zurück zu kehren. Als ich in der Böhmen Hauptstadt über die Moldaubrücke fuhr, feyerten unzählige Wallfahrter das Fest des heil. Johannes von Nepomuck in einer drückenden Hitze. Ich hatte die erste Poststation kaum hinter mir, als ein starkes Donnerwetter losbrach, welches an diesem Tage mehrmahl fortging, und wiederkehrte. In der Nacht darauf wurde es kalt; es fing an zu schneyen: durch drey Tage fiel in den Gebirgen häufiger Schnee, und in den Ebenen kalter Regen mit Schnee gemischt. Als mich in Mähren und in Oesterreich mein Weg durch die Weingebirge führte; senkten die jungen Reben, vom Reife verbrannt, ihr Haupt zur Erde: sie wurden von dem betrübten, beschädigten Landvolke schmerzlich beweinet.

§. 838. Was der May verdorben hatte, suchten die folgenden warmen und trockenen Monathe nach Thunlichkeit gut zu machen. Neue, obgleich dieses Jahr unfruchtbare Schosse bedeckten den Kopf des Weinstockes, welche in dem langen warmen Herbste hinlänglich auszeitigten, und im Jahre 1803 dennoch ein mittelmäßiges Weinjahr bringen konnten.

§. 839. Im Jahre 1804 ist der Sommer mehr naß-

kalt, als warm und trocken gewesen. Es gab weniger Wein. Die Reben waren vor dem Eintritt der Kälte nicht hinlänglich reif geworden. Eine große Zahl erfroren im Winter. Die übrigen konnten in dem naßkalten Sommer 1805 selbst ihre wenigen Trauben nicht auszeitigen. Diese faulten, von vielem Regen, am Stocke; sie wurden noch dickbalkig und sauer gelesen; ihr Saft verdiente den Nahmen Wein nicht. Er war das elendeste Getränke, welches gewachsen ist; seitdem ich Landwirth bin: es konnte nur mit Widerwillen getrunken werden.

§. 840. Kaum waren die Trauben abgenommen, so war das schönste Herbstwetter eingetreten. Noch im Dezember konnte in den Weingärten gegrubt und im Felde geackert werden. Diese Witterung zeitigte wenigstens die Reben, daß das Jahr 1806 im Ertrage mehr als mittelmäßig gewesen ist.

§. 841. Das Jahr 1807 ist eines der reichsten Weinjahre gewesen: es brachte vielen und guten Wein hervor. Das Jahr 1808 blieb in der Menge um die Hälfte zurück, und konnte doch noch zu den fruchtbaren Weinjahren gezählet werden. Der 1808ter Wein wird zum Theil noch heute aufbewahret, und unter den guten Weinen genannt.

§. 842. Im Jahre 1809 ist zwar eine zureichende Menge Wein gewachsen: er würde auch gut gewesen seyn; aber anhaltender Regen, der sich erst zur Lesenszeit einstellte, veranlaßte die Faulung der Trauben. Der Wein davon wurde zwar bald trinkbar; er war jedoch nicht geistreich, wurde bald zäh und schwer, und konnte nicht lang aufbehalten werden.

§. 843. Das Jahr 1810 brachte vielen, guten, geistreichen Wein, und vollkommen ausgezeitigte Reben hervor. Das Jahr 1811 darauf war die Witterung vom Frühjahre bis in den Herbst warm; heiß und trocken; wenige und nicht anhaltende Regen. Die Feldfrüchte

und die Futterkräuter schmachteten, und lieferten nur unausgiebige Ernten. Der Weinstock aber trug die herrlichsten Früchte. Schon im August waren die meisten Trauben vollkommen reif, und beym Lesen ungemein süß. Der 1811fer Wein ist einer der edelsten und geistreichsten, welcher jemahls gewachsen ist. Dieses Jahr hat bewiesen, daß viel, und zugleich sehr guter Wein geerntet werden könne; obgleich oft die Menge mit der Güte im umgekehrten Verhältnisse stehet. Das Holz ist von der Wärme vollkommen ausgezeitiget, und das Laub darum schon abgefallen gewesen, bevor die Kälte eingetreten ist. Diese vollkommen ausgezeitigten Reben waren die Grundlage des sehr reichen Weinjahres 1812.

§. 844. Wenn der 1811fer Wein durch seine Vortrefflichkeit in der Geschichte des Weinbaues Epoche machet: so ist das Jahr 1812 durch die Menge sehr merkwürdig. Schon die Jahre 1810 und 1811 gehörten auch in der Menge zu den besten Weinjahren. Das Jahr 1812 aber, nicht minder reich an Körnern und an Futter, hat allein mehr Wein gebracht, als die beyden reichen Jahre 1810 und 1811 zusammen nicht geliefert hatten.

§. 845. Noch waren die Keller mit den bessern ältern Weinen angefüllet. Kaum hatte man durch Verkäufe so viele Fässer leeren können, als das neue Lesen zu fordern schien. So sehr sonst die Menschen ihre Hoffnungen steigern; so übertraf doch dießmahl das reiche Lesen alle Erwartung. Die großen Weinerzeuger mußten, aus Mangel an Fässern, den Most in Bodingen, in andern Geschirren herumstehen lassen, und Käufer aufsuchen, um denselben los zu werden. Dieser Überfluß, die große Konkurrenz der Verkäufer, und die geringere Güte, welche auf den 1810oner und 1811fer Wein um so abstechender gewesen ist, setzten den Preis des 1812fer Gewächses unter seinen Werth herab. Um 1 fl. 30 kr. bis

2 fl. W. W. den Eimer, konnte man damahls in Öster-reich viele tausend Eimer Most kaufen, und dafür noch den Dank der Winzer einernten. Daß dieß nicht so blei-ben würde, sobald das Produkt einmahl allenthalben un-tergebracht war, konnte vorausgesehen werden. Meine Fässer waren durch eigenes Erzeugniß und durch die Ze-henten angefüllet. Ich ließ noch im Lesen neue Fässer machen, um jeden Raum in den Kellern zu benützen. Ich mußte dem Binder für den Eimer leere Fässer 4 fl. W. W., daher mehr, als den doppelten Preis des Weines, bezahlen, den ich darin niederlegte; und dennoch scheute ich die Ausgabe nicht. Viele meiner Unterthanen und Zehentholden konnten ihren Most weder unterbringen, weder Käufer finden; es war Gefahr des Verderbens vorhanden.

§. 846. Zu Obersulz fand ich noch einen großen Keller mit leeren Fässern eingerichtet. Er gehörte einem Wiener, welcher den Willen gehabt hatte, Most einzukau-fen. Weil aber der 1812fer Most keinen guten Wein verhieß, so hatte er sein Vorhaben aufgegeben. Diesen Keller, mit den leeren Fässern, nahm ich in Bestand, und bewilligte, daß die Unterthanen und Zehentholden ihren Überfluß mir zum Verkaufe dahin bringen konnten. Schon am zweyten Tage war auch hier alles vollgefüllet.

§. 847. Da ich nur von Unterthanen und Zehentho-den kaufte, und eben darum von ihrer Verlegenheit um so minder Vortheil ziehen mochte; so bestimmte ich gar keinen Kaufpreis. Ich übernahm den Most im Oktober um den Preis, wie ihn zu Martini des nähmlichen Jah-res, also um die Hälfte Novembers, die Gemeinde, aus der Mehrzahl der bis dahin vollzogenen fremden Ver-käufe, als Mittelpreis selbst festsetzen würde. Weil bis dahin alle Vorräthe längst untergebracht, und das Gleich-gewicht hergestellet seyn mußte.

§. 848. Sehr lange hielt sich das Vorurtheil, daß der 1812fer Wein ein ungenießbares, ungesundes Getränke bleiben würde. Der Preis desselben hielt sich bis in den Sommer 1813 auf 1½ fl. bis 2 fl. W. W. pr. Eimer: und selbst um diesen Preis waren nur wenige Käufer zu finden. Im Jahre 1813 wurden die Festungen mit Wein versehen; weil die Russen und Franzosen an der Gränze Böhmens mit einander kämpften. Ausdrücklich wurde dabey bedungen, daß gar kein 1812fer Wein geliefert werden dürfe. Dennoch ist mir mit meinen bedeutenden Vorräthen nicht einen Augenblick Angst gewesen. Ich beobachtete den jungen Wein. Die Trauben waren freylich am Stocke nicht so süß wie sonst geworden: theils weil der Sommer mehr naß und kalt, als warm und trocken gewesen ist: und theils weil die vielen und großen Trauben, an dem stark belaubten Holze sich wechselweise in der Auszeitigung aufgehalten hatten. Der Most verhieß darum nicht viel; aber ich bemerkte, daß er sich im Fasse besserte. Nicht eher, als kurz vor dem Lesen 1813 entstand um 1812fer Weine Nachfrage. Die Mißjahre, welche nun folgten, und die vermehrte Weinverzehrung durch die zahlreichen Heere an unsern Gränzen haben den 1812fer Wein bis auf 40 fl. W. W. und darüber den Eimer hinaufgesteigert. Mit keinem Gewächse ist so viel gewonnen worden, als mit dem 1812fer Wein; der bey seinem Entstehen so allgemein verachtet war, daß ihn um den Unwerth Niemand haben mochte. Daraus mag Jedermann ersehen, wie nothwendig und nützlich es sey, sich gründliche Kenntnisse im Weinbaue eigen zu machen; und wie einträglich der Weinhandel werden könne, wenn man sich nicht durch Vorurtheile beym Kaufe und Verkaufe irre leiten läßt; zu beyden den rechten Zeitpunkt zu wählen verstehet.

§. 849. Durch die mehreren, auf einander gefolgten

reichen Weinjahre hatte der Weinstock viele Kräfte zugesetzt: er mußte wieder ausruhen. Besonders auf das überreiche Jahr 1812 konnten aufmerksame Sachkenner schon voraus sehen, daß im nächsten Jahre weniger Trauben wachsen würden. Dazu kam noch, daß die Reben nicht ausgezeitiget waren, als der Winter eingetreten ist; weil sie zu lange mit der Ernährung der vielen Früchte sich aufgehalten hatten. Darum erfroren schon im Winter 1812 in 1813 viele Reben. Jene, die sich gut erhalten hatten, brachten im Jahre 1813 dennoch ziemlich viele Trauben, welche ein warmes, trockenes Frühjahr begünstigte. In den schönen Tagen des Juny, am Frohnleichnamstage, nähmlich den 17. Juny, waren die Weinblüthen eben aufgebrochen. An diesem Tage änderte sich die Witterung sehr nachtheilig. Diese Änderung begann mit einem Donnerwetter, welches schon Vormittags mit Platzregen losbrach, und nebst dem kalten Nordwinde den Regen zurückließ, welche durch drey Tage anhaltend gewesen sind, Nässe und Kälte allenthalben verbreitet haben. Seitdem konnte die milde Jahrszeit das Übergewicht nicht mehr gewinnen. Wenn es sich durch zwey oder drey Tage ausheiterte; so kamen gleich wieder anhaltende Regen mit nasser Kälte nach. Die Blüthe des Weinstockes dauerte fast vier Wochen; als sie vorrüber war, hatten die Reben nur noch sehr wenig Trauben, und auch diese sind nicht vollbeerig gewesen. Der Ertrag der Weinlese von 1813, gegen jene von 1812 war beyläufig wie 1: 34. Wo das Jahr zuvor 34 Eimer geerntet worden waren, wurde im Jahre 1813 nur ein Eimer schlechterer Most eingebracht. Die Reben wurden abermahls nicht zeitig. Selbst im Dezember waren sie zum Theil noch grün. Sie litten von der Winterkälte; sie wurden auch von späten Frühjahrsreifen heimgesuchet. Das Lesen 1814 war kaum das Drittel von jenem 1813, und

nicht der hundertste Theil des 1812fer Weinertrages. Das Gewächs selbst war schlecht, und fast ungenießbar.

§. 850. Das Jahr 1815, ebenfalls naßkalt, belebte wohl wieder die Hoffnung des Winzers: es gehörte in Hinsicht der Menge zu den mittelmäßigen, mit der Güte jedoch zu den schlechten Weinjahren. Da aber die frühern Jahre die Gaumen an saure Weine gewöhnt hatten; so wurde der 1815er Wein mit 25 bis 30 fl. W. W. der Eimer bezahlet: er lohnte daher auf der Stelle die Mühe des Winzers besser, als das Jahr 1812; obgleich im letzten Jahre sechs Mahl mehr und besserer Most gekeltert worden war.

§. 851. Das Jahr 1816 machte wieder Rückschritte. Es hatte schon zu Anfang des May die jungen Schosse durch den Reif verbrannt. Sein Grimm kehrte aber nochmahls zurück, als nach einer großen Schwüle am 31. May ein gewaltiges Donnerwetter losbrach; in der Nacht darauf mit einem kalten Nordwestwind zum zweyten Mahl jene Weingärten verheerte, welche durch ihre Lage gegen diesen Wind nicht gedeckt gewesen sind. Natürlich konnte in diesem Jahre von den Nachtrieben nur wenig, und minder guter Wein gewonnen werden.

§. 852. Die Jahre 1817, 1818 und 1819 zählen wir wieder unter die bessern Jahre. Die Güte dieser Weine ist mit der Jahrzahl gestiegen. Das Jahr 1820 hat schon wieder durch nasse Kälte in der Blüthezeit den Weinertrag herabgesetzet. Es wird die Güte dieses Jahrgewächses dem Weine von 1819 nicht gleich werden.

§. 853. Aus diesen Beyspielen geht es hervor, daß der Feldbau nicht so oft wiederkehrenden Mißjahren ausgesetzt sey. Die Wünsche der Hauer nach Regen und Sonnenschein durchkreuzen sich oft mit jenen der Bauern. Diesen ist mehr feucht und kühl günstiger, als warm und trocken. Darum werden, besondere Ereignisse abgerech-

net, in der Regel in den Jahren, in welchen der Wein mißräth, viel Körner und Futter erbaut: es ist deßwegen zum Sprichworte geworden: Viel Körner und Futter, wenig Wein. Viel und guter Wein, wenig Körner und Futter.

§. 854. In den neunzehn Jahren, welche ich hier aufgezählet habe, sind mehr oder weniger gute Weinjahre gewesen: die Jahre 1806, 1807, 1808, 1809, 1810, 1811, 1812, 1815, 1817, 1818, 1819; in manchen Gegenden auch das Jahr 1820.

§. 855. Zu den Mißjahren gehören: 1802, 1803, 1804, 1805, 1813, 1814 und 1816. Sie wurden bey der gleichen Kultur und Pflege immer durch Elementar-Ereignisse herbeygeführet. Der Landmann glaubt solche Ereignisse durch Lostage vorher bestimmen zu können. Daß dieß nur ein Irrthum sey, habe ich in der Landwirthschaft des österreichischen Kaiserthumes, zweyter Theil, zweytes Hauptstück, bey der landwirthschaftlichen Ökonomie bemerket, wo von unsern unzureichenden meteorologischen Kenntnissen überhaupt die Rede gewesen ist.

§. 856. Wir finden fast immer die guten und die Mißjahre in Gesellschaft. Auch in der physischen Natur scheint sich das Gute mit dem Guten, das Böse mit dem Bösen zu paaren. Wenn Vereine sachkündiger Naturforscher und Meteorologen in verschiedenen Theilen der Welt durch Jahrhunderte die Elementar-Ereignisse, ihre Abweichung und Wirkungen genau aufzeichneten, und einander mittheilten! vielleicht würde es dem menschlichen Forschungsgeiste endlich vergönnet, die weisen Gesetze der Natur zu erkennen, nach welchen die Veränderlichkeit der Ereignisse nothwendig und unveränderlich erfolgen muß.

Gedruckt bey Carl Gerold.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Heintl, Franz <<von>>,

Der Weinbau des österreichischen Kaiserthumes

Bd.: 1 : zugleich Anleitung die Rebenkultur nützlich zu betreiben, zu erwei tern und zu veredeln

Wien 1821

Oecon. 827-4
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295834-6